



DESIGNING GOOD LIFE

Rice Cooker VERSATILE

*The easy way to perfectly cooked
rice and much more!*



Making good!

Bruksanvisning - svenska	sida	5 - 19
Brugsanvisning - dansk	side	20 - 34
Bruksanvisning - norsk	side	35 - 49
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	50 - 64
Instruction manual - english.....	page	65 - 79

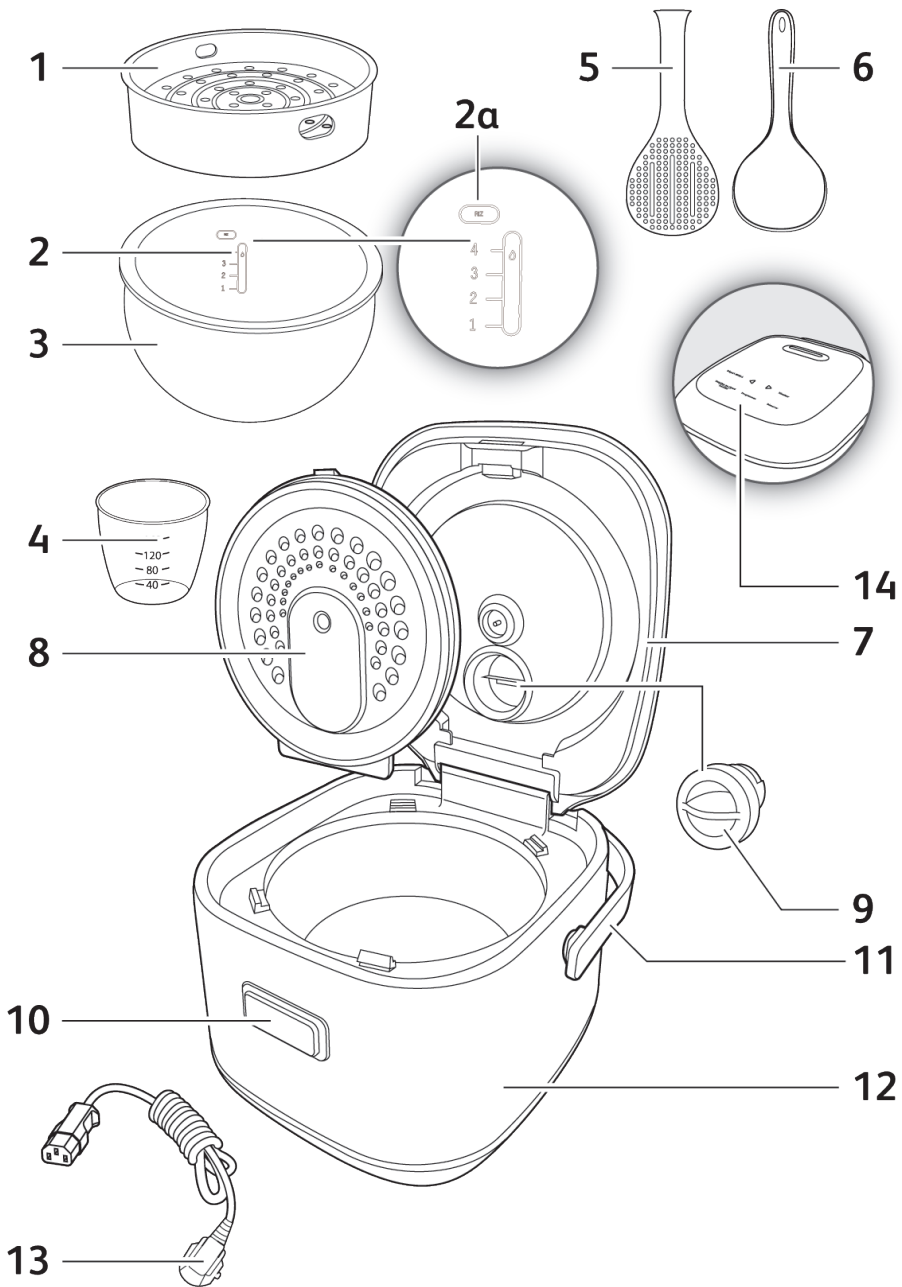




Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b

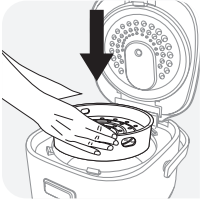


Fig.4

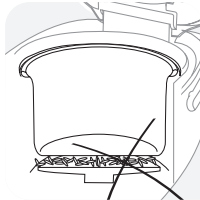


Fig.5



Fig.6

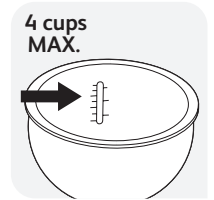


Fig.7



Fig.8

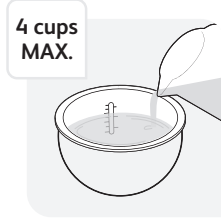


Fig.9



Fig.10



Fig.11

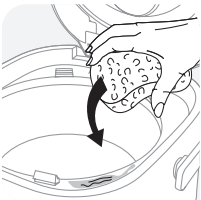


Fig.12



Fig.13

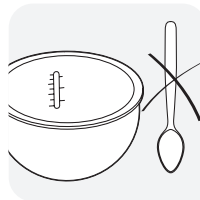


Fig.14

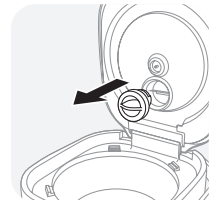


Fig.15

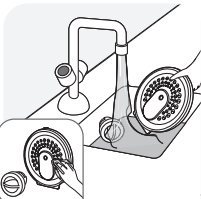


Fig.16

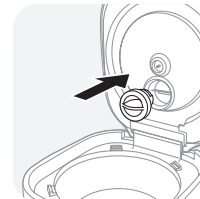


Fig.17




Fig.18

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER SÄKERHETSANVISNINGAR

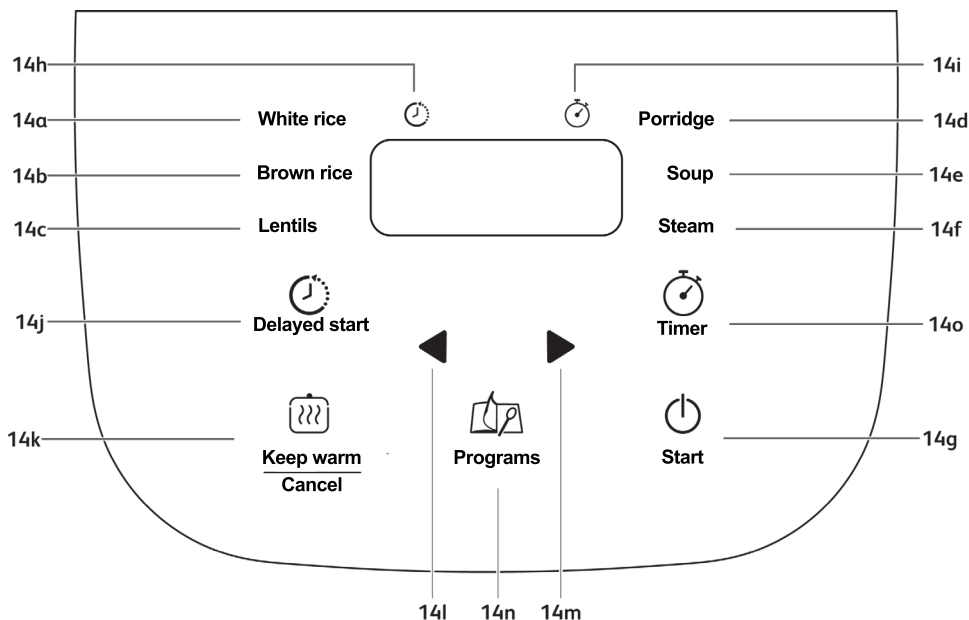
Läs och följ användarinstruktionerna. Förvara dem säkert.

- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Apparaten kan användas av personer som är 8 år eller äldre om de står under uppsikt eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida inte de är äldre än 8 år och hålls under uppsikt. Se till att apparat och strömkabel hålls utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller som saknar erfarenhet eller kunskap, om de står under uppsikt eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (barn inräknat) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga, eller som saknar erfarenhet av och kunskap om apparaten, såvida inte användning sker under uppsikt eller efter att de instruerats om hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör stå under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte avsedd att användas inom följande områden, och garantin gäller inte i dessa fall:
- Personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - Lantbruk
 - Av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar

- Bed and breakfast, vandrarhem och liknande
- **Om apparaten är försedd med löstagbar strömkabel:** om kabeln skadas måste den bytas ut mot särskild kabel eller enhet från auktoriserat servicecenter.
- **Om apparaten är försedd med fast monterad strömkabel:** om kabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceavdelning eller av annan kvalificerad person för att undvika fara.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten eller annan vätska.
- Använd en fuktig trasa eller svamp med diskmedel för att rengöra tillbehör och delar som kommer i kontakt med livsmedel. Skölj med en fuktig trasa eller svamp. Torka tillbehör och delar som kommer i kontakt med mat med en torr trasa.
- Om apparaten är märkt med symbolen  betyder det "Försiktighet: ytorna kan bli varma under användning".
- Försiktighet: det finns kvar restvärme på värmeelementets yta efter användning.
- Försiktighet: risk för skada på grund av felaktig användning av apparaten.
- Försiktighet: om apparaten har en löstagbar strömkabel, spill inte vätska på kontakten.
- Dra alltid ur kontakten till apparaten:
 - direkt efter varje användning
 - när den flyttas
 - före rengöring eller underhåll
 - om den inte fungerar korrekt
- Man kan bränna sig om man vidrör ytan på apparaten när den är varm, eller kommer åt varmvattnet, ångan eller maten.
- Apparaten avger värme och ånga under tillagning. Håll ansikte och händer på avstånd.
- Håll inte ansikte eller händer nära ångutsläppet. Blockera inte ångutsläppet.

- Vid eventuella problem eller frågor, vänligen kontakta vårt kundtjänstteam eller läs på vår webbplats.
- Apparaten kan användas på upp till 2 000 m höjd.
- För din säkerhet uppfyller denna apparat de säkerhetsföreskrifter och direktiv som gällde vid tidpunkten för tillverkningen (angående lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, kontakt med material, miljö, etc.).
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den som anges på apparaten (växelström).
- Om apparaten används i ett annat land än där den köpts bör den kontrolleras av ett godkänt servicecenter med tanke på att standarderna för spänning varierar mellan länder.

Kontrollpanel



Beskrivning

1. Ångkorg
- 2a Graderingsmarkering för vatten och ris
3. Löstagbar behållare
4. Måttkopp
5. Rissked
6. Soppsked
7. Lock
8. Löstagbart innerlock
9. Ångventil
10. Öppningsknapp för lock

11. Handtag
12. Hölje
13. Sladd
14. Kontrollpanel
 - a) Program för vitt ris
 - b) Program för brunt ris
 - c) Program för linser
 - d) Program för gröt
 - e) Program för soppa
 - f) Program för ånga
 - g) Startknapp
 - h) Indikator för förinställning
 - i) Indikator för tillagningstid
 - j) Förinställningsknapp
 - k) Varmhållnings-/Avbrytningsknapp
 - l) Minusknapp
 - m) Plusknapp
 - n) Programvalsknapp
 - o) Timerknapp

Ansluta till strömförsörjningen

- Använd inte apparaten om:
 - apparaten eller sladden är skadad
 - apparaten har fallit i golvet eller uppvisar synliga skador eller inte fungerar korrekt
 - I händelse av ovanstående måste apparaten skickas till ett godkänt servicecenter. Ta inte isär apparaten.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller bänkar.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.
- Använd inte förlängningssladd. Om du på eget ansvar gör det ändå, ska du använda en förlängningssladd som är i gott skick och har en jordad stickkontakt som är anpassad till apparatens märkeffekt.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.

Användning

- Ställ apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från eventuella vattenstänk.
- Låt inte apparatens bas komma i kontakt med vatten
- Använd aldrig apparaten när behållaren är tom eller utan behållare.
- Tillagningsfunktionen/vredet måste kunna löpa fritt. Förhindra inte funktionen som automatiskt byter till varmhållningsfunktion.
- Ta inte bort behållaren medan apparaten är igång.
- Placera inte apparaten direkt på en varm yta, eller någon annan källa till värme eller eld eftersom det framkallar felfunktion eller fara.
- Behållaren och värmeplattan ska vara i direkt kontakt. Eventuella föremål eller mat som stoppas in mellan dessa båda delar förhindrar korrekt funktion.
- Placera inte apparaten nära en värmekälla eller i en varm ugn, eftersom allvarliga skador kan uppstå.

- Stoppa inte mat eller vatten i apparaten utan att behållaren är på plats.
- Respektera de nivåer som anges i recepten.
- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök inte släcka med vatten. Kväv lågorna med en fuktig kökshandduk.
- Alla ingrepp bör endast göras med originalreservdelar och utföras av ett servicecenter.

Skydda miljön

- Apparaten har utformats för att hålla i många år. När du väl bestämmer dig för att ersätta den, tänk då på hur du kan bidra till att skydda miljön.
- Innan du kasserar apparaten ska du ta bort batteriet från timern och kassera det på en lokal uppsamlingsplats.

Tänk på miljön!



Apparaten innehåller värdefullt material som kan återanvändas eller återvinnas.



Lämna in den på en återvinningsstation.

Innan apparaten används för första gången

Packa upp apparaten

- Ta bort packmaterialet och packa upp alla tillbehör och dokument.
- Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen på höljet – fig. 1. Läs instruktionerna och följ dem noggrant.

Rengöring av apparaten

- Ta upp behållaren – fig. 2, innerlocket och tryckventilen – fig. 3a och 3b.
- Diska behållaren, ventilen och innerlocket.
- Torka av apparatens utsida och locket med en fuktig trasa.
- Torka torrt.
- Sätt tillbaka alla delar där de ska sitta. Montera innerlocket i rätt position på apparatens ytterlock. Sätt innerlocket bakom de två fästena och skjut det på plats. Sätt i sladden i uttaget på riskokarens bas.

Apparat och alla funktioner

- Torka av utsidan av behållaren, särskilt botten. Se till att det inte finns något skräp eller vätska under behållaren eller på värmeelement – fig. 5.
- Sätt behållaren i riskokaren och se till att den hamnar rätt – fig. 6.
- Se till att innerlocket är i korrekt läge.
- Stäng locket. Det hörs ett klickljud.
- Sätt i sladden i uttaget på riskokarens bas och anslut den till eluttaget. Apparaten avger ett lång ljudsignal och alla indikatorer tänds tillfälligt. Standardtillagningsläget är programmet för vitt ris.
- Vidrör inte värmeelementet när apparaten är inkopplad eller direkt efter tillagning. Bär inte apparaten när den används eller direkt efter tillagning.
- Apparaten är endast avsedd för inomhusbruk.

Lägg aldrig handen på ångventilen under tillagningen, det innebär risk för brännskador – fig. 10.

Om du vill ändra program efter att du har startat tillagningen trycker du på knappen "Varmhållning/Avbryt" och väljer rätt program.

Du kan stoppa tillagningen genom att trycka på "Varmhållning/Avbryt".


Använd endast behållaren som medföljer riskkokaren.

Häll inte vatten och lägg inga ingredienser i apparaten utan behållaren inuti.

Maximal mängd vatten + ingredienser bör inte överstiga den högsta markeringen i behållaren – fig. 7.

Tillagningsprogram

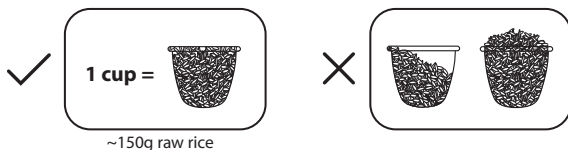
Program	Tillagningstid			Fördröjd start		Förinställd temperatur (°C)	Varmhållning
	Förinställd tid	Intervall	Justerbar	Intervall	Justerbar		
White rice (Vitt ris)	Automatisk	Automatisk	Nej	Tillagningstid ~ 24h	5min	Automatisk	•
Brown rice (Brunt ris)	Automatisk	Automatisk	Nej	Tillagningstid ~ 24h	5min	Automatisk	•
Lentils* (Linsor)	Automatisk	Automatisk	Nej	Tillagningstid ~ 24h	5min	Automatisk	•
	10 min	5 min-1h	1 min	Tillagningstid ~ 24h	5 min	100	-
Porridge (Havregryns-) gröt)	20 min	5 min-2h	1 min	Tillagningstid ~ 24h	5 min	100	•
Soup (Soppa)	45 min	20 min-4h	5 min	Tillagningstid ~ 24h	5 min	100	•
Steam (Ånga)	40 min	15 min-3h	5 min	Tillagningstid ~ 24h	5 min	100	•
Keep warm (Varmhållning)	12 h (Max)	-	Nej	-	Nej	75	-

* För linsprogrammet kan du antingen välja det automatiska läget eller ställa in tiden själv. Ställ in tiden genom att trycka på timern  när du valt linsprogrammet.

Linsprogrammet tillagar linserna. Vill du ha dem mjukare kan du ställa in längre tid.

Rekommendationer för tillagning av ris

- Mät upp riset och skölj det före tillagning, dock inte risottoris. Mät upp riset genom att fylla måttkoppen (använd måttkoppen som medföljer) med ris upp till kanten, varken mer eller mindre. Det är viktigt att fylla på rätt mängd vatten/ris för att riset ska tillagas perfekt.



- Fördela det sköljda riset över hela ytan i botten på behållaren. Fyll på med vatten upp till motsvarande vattennivå (markeringarna anger nivån av vatten som behövs för den mängd ris som ska kokas).
- När riset är klart och varmhållningsindikatorn lyser, rör om riset och lämna det sedan i riskokaren i några minuter för att riset ska bli perfekt med separerade korn.

TILLAGNINGSGUIDE FÖR VITT RIS

Rismängd antal måttkoppar	Rismängd (i gram)	Vattennivå i behållare (+ ris)	Portioner
1	150 g	Markering 1	1-2
2	300 g	Markering 2	3-4
3	450 g	Markering 3	4-5
4	600 g	Markering 4	5-6

Menyförklaring

- När riskokaren ansluts är den inställd på programmet "vitt ris". När du trycker på programknappen väljer riskokaren Vitt ris → Brunt ris → Linser → Gröt → Soppa → Ånga
- Displayen visar standardtillagningstiden för varje program, med undantag för vitt ris, brunt ris och linser. För linsprogram kan du starta det automatiska tillagningsläget eller välja det manuella läget genom att trycka på timern. Då visas standardtiden på displayen. (Riskokaren visar "⏱" och tillagningstiden justeras automatiskt beroende på mängden ris du tillagar). Startknappen blinkar.

Tillagning av vitt ris

- Placera apparaten på en plan, stabil, värmebeständig yta på avstånd från värmekällor och vattenstänk.
- Tryck på programknappen för att välja tillagningsprogrammet för vitt ris.
- Mät mängden ris med den medföljande måttkoppen (1 kopp, 2 koppar etc.).

Skölj riset noggrant innan du håller det i behållaren – fig. 8. Fyll sedan på med kallt vatten upp till motsvarande koppmarkering i behållaren – fig. 9.

- **Exempel:**

- För att tillaga 1 måttkopp ris fyller du behållaren med kallt vatten upp till markeringen för nivå 1.
- För att tillaga 2 måttkoppar ris fyller du behållaren med kallt vatten upp till markeringen för nivå 2 osv.

TIPS: Vattnet kan ersättas med grönsaksbuljong eller köttbuljong för ett mer smakrikt ris.

- Stäng locket.

Obs! Lägg alltid i riset först, annars blir det för mycket vatten.

- Tryck på startknappen. Riskokaren är i ristillagningsläge och startknappen tänds. Displayen blinkar "煮".

I slutet av tillagningen hörs fem pipsignaler. Riskokaren går över till varmhållningsläge och indikatorn för varmhållning tänds (保). Displayen visar varmhållningstiden.

Tillagning av brunt ris

Placera apparaten på en plan, stabil, värmebeständig yta på avstånd från värmekällor och vattenstänk.

- Tryck på programknappen för att välja tillagningsprogrammet för brunt ris.
- Skölj 1–4 koppar brunt ris noggrant.
- Håll riset i behållaren.
- Håll rätt mängd ris i behållaren med hjälp av den medföljande måttkoppen – fig. 8. Fyll sedan på med kallt vatten upp till motsvarande markering i behållaren – fig. 9.
- Exempel:
 - För att tillaga 1 kopp brunt ris fyller du behållaren med kallt vatten upp till markeringen för nivå 1.
 - För att tillaga 2 koppar brunt ris fyller du behållaren med kallt vatten upp till markeringen för nivå 2. Osv.


Vattnet kan ersättas med grönsaksbuljong eller köttbuljong för ett mer smakrikt ris.

- Stäng locket.


Obs! Lägg alltid i riset först, annars blir det för mycket vatten.

Tryck på startknappen. Riskokaren är i ristillagningsläge och startknappen tänds. Displayen blinkar "煮".

I slutet av tillagningen hörs fem pipsignaler. Riskokaren går in i

varmhållningsläge och indikatorn för varmhållning tänds . Displayen visar varmhållningstiden.

Tillagning av linser

- Välj linsprogrammet genom att trycka på programknappen tills indikatorn för linsprogrammet tänds.
- Håll önskad mängd linser i behållaren. Du kan använda den medföljande måttkoppen.
- Tillsätt sedan lämplig mängd vatten med måttkoppen (vattenmängden varierar beroende på vilka linser du tillagar).
- Stäng locket.
- Tryck på startknappen. Riskokaren går in i linstillagningsläge och startknappen tänds. Displayen blinkar.
- I slutet av tillagningen hörs fem pipsignaler. Riskokaren går in i varmhållningsläge och varmhållningsindikatorn tänds .

Obs! Tillagningstid och vatten som behövs för att laga linser kan variera mellan olika typer av linser. Se följande matlagningstabell eller läs anvisningarna som finns på linsförpackningen.

Om du vill lägga till salt bör du göra det när linserna är kokta eller när riskokaren pipit en gång i automatiskt läge innan timern slås på, när tre fjärdedelar av tillagningstiden har passerat.

Tillagningstips:

- Skölj linserna noggrant med kallt vatten och ta bort allt skräp före tillagningen.
- Tillsätt inte salt till kokvattnet eftersom det kan göra att linsernas yttre del blir hård.
- För godare smak kan du lägga till örter, kryddnejlika eller en kryddbukett innan du stänger locket.
- Mycket mjukkokta linser kan användas i soppor, grytor, curryrätter och linsmos, medan mindre mjukkokta linser passar perfekt i sallader.

Viktigt: Se till att linserna blir väl kokta. Underkokta linser kan vara svåra att smälta och orsaka magbesvär.

	Mängd linser	Vattenmängd	Portioner	Linsprogram	Resultat/rekommendationer	Tekniska råd	Tillagningsråd
Gröna linser (Du Puy)	1 mått	2 mått	2 - 3	Automatiskt eller manuell	(Automatiskt läge) • 1 pip: fasta linser • Efter omställning till varmhållning: mjuka linser.	I slutet av tillagningscykeln kan du använda	<u>Kalla</u> : i sallad <u>Varma</u> : i en gryta, tillbehör till kött eller fisk.
	2 mått	3 mått	4 - 5				
Gula linser	1 mått	2,5 mått	2 - 3	Automatiskt eller manuell	(Automatiskt läge) Låt koka tills den slår om till varmhållning.	timern ⌚ för att förlänga tillagnings-tiden om du vill ha dem mjukare eller för att fortsätta med ett recept.	<u>Kalla</u> : i sallad <u>Varma</u> : i en gryta, tillbehör till kött eller fisk.
	2 mått	3,5 mått	4 - 5				
Svarta linser (Beluga)	1 mått	2 mått	2 - 3	Automatiskt eller manuell			<u>Kalla</u> : i sallad <u>Varma</u> : i en gryta, tillbehör till kött eller fisk.
	2 mått	3 mått	4 - 5				
Röda linser	1 mått	1,5 - 2 mått	2 - 3	Manuell – 8-9 mins	Mjuka / inte överkokta	Öka tillagnings-tiden om du önskar ett mer mosat resultat.	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Hela linser</u>: i sallad • <u>Mosade linser</u>: Indian dhal, curry, linsröra, linsbollar eller croquettes, dip t ex hummus. • Öka mängden vatten beroende på vilken textur du önskar.
	2 mått	3 mått	4 - 5				



* 1 mått = +/-160 ml/130–140 g linser

Schemat är avsett som referens. Justera mängden vatten enligt smak och recept. Vissa sorter av linser går mycket snabbt att koka. För att få fasta linser bör de silas omedelbart efter tillagning och eventuellt sköljas med kallt vatten. För delade linser som röda linser, rekommenderas att man använder det manuella läget för hålla bättre koll på tillagningstiden.



Grötfunktion

- Tryck på programknappen för att välja grötfunktionen. På displayen visas standardtiden för tillagning och startknappen blinkar rött.
- Du kan ändra tillagningstiden genom att först trycka på "Timer" ⌚ och sedan på "<" och ">".
- Tryck på startknappen. Riskokaren går in i grötläge. Knapparna "Start" och "Timer" tänds och displayen visar den återstående tillagningstiden.
- I slutet av tillagningen hörs fem pipsignaler. Riskokaren går in i varmhållningsläge och indikatorn för varmhållning tänds (🔥). Displayen visar varmhållningstiden.

Soppfunktion

- Tryck på programknappen för att välja soppfunktionen. På displayen visas standardtiden för tillagning och startknappen blinkar rött.
- Du kan ändra tillagningstiden genom att först trycka på "Timer"  och sedan på "<" och ">".
- Tryck på startknappen. Riskokaren går in i soppläge. Knapparna "Start" och "Timer" tänds och displayen visar den återstående tillagningstiden.
- I slutet av tillagningen hörs fem pipsignaler. Riskokaren går in i varmhållningsläge och indikatorn för varmhållning tänds . Displayen visar varmhållningstiden.



Ångfunktion

- Tryck på programknappen för att välja ångfunktionen. På displayen visas standardtiden för tillagning och startknappen blinkar rött.
- Du kan ändra tillagningstiden genom att först trycka på "Timer"  och sedan på "<" och ">".
- Fyll behållaren åtminstone upp till lägsta nivån (MIN.).
- Tryck på startknappen. Riskokaren går in i ångkokningsläge. Knapparna "Start" och "Timer" tänds och displayen visar den återstående tillagningstiden.
- I slutet av tillagningen hörs fem pipsignaler. Riskokaren går in i varmhållningsläge och indikatorn för varmhållning tänds . Displayen visar varmhållningstiden.

Förinställningsfunktion

- Den förinställda tiden anger när tillagningen ska avslutas.
- Funktionen finns för alla program.
- Välj ett tillagningsprogram för att använda förinställningsfunktionen. Tryck sedan på knappen "Förinställning" och välj tid. Använd knapparna "<" och ">" för att öka respektive minska fördröjningen av starttiden. Den förinställda standardtiden ändras beroende på vald tillagningstid. Möjlig förinställningstid är upp till 24 timmar.
- När du har valt önskad förinställd tid trycker du på startknappen för att börja tillagningen. Startindikatorn tänds och displayen visar tiden du valt. Indikatorn för förinställning tänds.
- När indikatorn för förinställning slocknar går riskokaren in i tillagningsläge och timerindikatorn tänds (med undantag för risfunktionen).

Varmhållning/Avbryt

- Tryck på knappen för varmhållning/avbryt i standby-läge. Indikatorn för varmhållning/avbryt tänds , displayen visar "0:00" och kommer att börja räkna ner tiden för varmhållning.
- Tryck på knappen "Varmhållning/Avbryt"  under funktionsinställning eller tillagningsläge för att avbryta alla inställningsdata och återgå till standby-läge.

Rekommendation: för att behålla matens goda smak bör tiden för värmebehållning inte överstiga sex timmar.

Efter avslutad tillagning

- Öppna locket – fig. 1.
- Använd grytlappar när du hanterar kokkärlet och ångkorgen – fig. 11.
- Servera maten med hjälp av skeden som medföljer apparaten och stäng av locket.
- Maximal varmhållningstid är 12 timmar.
- Tryck på "Varmhållning/Avbryt" för att stoppa varmhållningen.
- Dra ur kontakten till apparaten.

Rengöring och underhåll

- Kontrollera att riskokaren är urdragen och att den svalnat helt före rengöring och underhåll.
- Apparaten bör rengöras efter varje användning med en svamp – fig. 12.
- Behållaren, måttkoppen och ris- och soppskedarna kan diskas i maskin – fig. 13.

Behållare, ångkorg

- Undvik skurpulver och metallsvampar.
- Om mat har fastnat i botten, håll vatten i behållaren och låt den stå ett tag före disk.
- Torka av behållaren noggrant.

Skötsel av behållare

Följ noga instruktionerna nedan för behållaren:

- För att bibehålla behållarens kvalitet bör man inte skära mat i den.
- Se till att du sätter tillbaka behållaren i riskokaren.
- Använd plastsleden som medföljer, eller en träsked. Använd inte metallredskap för att undvika att skada ytan – fig. 14.
- Håll inte vinäger i behållaren, det kan orsaka rost.
- Färgen på behållaren kan förändras efter att den använts, redan efter första gången eller efter längre tids användning. Färgförändringen beror på effekten av ånga och vatten och har ingen inverkan på användningen av riskokaren, det är inte heller farligt för hälsan. Det är helt säkert att fortsätta använda den.

Rengöring av ångventil

- Ta bort ångventilen från locket när den ska rengöras – fig. 15. Efter rengöring – fig. 16, torka den torr och sätt tillbaka den på riskokarens lock – fig. 17.

Rengöring av innerlock

- Ta loss innerlocket. Rengör det med svamp och diskmedel (fig. 16). Torka sedan torrt och skjut in det bakom fästena tills det sitter fast.

Rengöring och skötsel av apparatens övriga delar

- Rengör utsidan av riskokaren – fig. 18, insidan av locket och sladden med en fuktig trasa. Torka torrt. Använd inte repande produkter.
- Använd inte vatten för att rengöra insidan av apparaten eftersom det kan skada värmesensorn.

Teknisk felsökningsguide

Felbeskrivning	Orsak	Åtgärd
Ingen indikatorlampa lyser och ingen uppvärmning.	Kontaken är inte inkopplad	Se till att kontakten sitter i uttaget.
Ingen indikatorlampa lyser, men uppvärmningen fungerar.	Problem med anslutningen till indikatorlampan eller trasig indikatorlampa.	Skicka apparaten till auktoriserat servicecenter för reparation.
Ångläckage vid användning.	Locket är dåligt stängt.	Öppna och stäng locket igen.
	Ångventilen är felplacerad eller inte komplett.	Stoppa tillagningen (dra ur sladden) och kontrollera att ventilen är komplett (två delar hopsatta) och korrekt placerad.
	Locket eller ångventilens packning är skadad.	Skicka apparaten till auktoriserat servicecenter för reparation.
Riset halvkokt eller överkokt.	För mycket eller för lite vatten i förhållande till mängden ris.	Se tabell för vattenmängd.
Linserna är hårda och inte tillräckligt kokta	För lite vatten i förhållande till mängden linser. Salt kan också göra att linsernas yttre del blir hård.	Se tillagningsanvisningarna för linser. Tillsätt inte salt i vattnet under tillagningen utan vänta tills linserna är kokta.
Automatisk varmhållning fungerar inte (apparaten stannar i tillagningsläge, eller värmer inte).		Skicka apparaten till auktoriserat servicecenter för reparation.
E0	Öppen krets eller kortslutning i övre sensorn.	Skicka apparaten till auktoriserat servicecenter för reparation.
E1	Öppen krets eller kortslutning i nedre sensorn.	Skicka apparaten till auktoriserat servicecenter för reparation.

Anmärkning: Om behållaren deformerats ska den inte användas. Beställ en ny från auktoriserat servicecenter.

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

OBH Nordica garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras.

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas gottfinnande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

OBH Nordica har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Den defekta produkten kan returneras till inköpsbutiken.

Den här garantin gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, underlåtenhet, misslyckande med att följa OBH Nordicas instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren eller felhantering av ett transportföretag. Den omfattar inte heller normalt slitage, underhåll, eller ersättning av förbrukningsartiklar och inte heller följande:

- användning av fel typ av vatten eller förbrukningsartikel
- mekaniska skador, överbelastning
- skador eller dåliga resultat som specifikt beror på fel spänning eller frekvens, jämfört med vad som är angivet i produkt-ID:et eller i specifikationen
- vatten, damm eller insekter som har trängt in i produkten
- kalkavlagringar (all kalkborttagning måste ske i enlighet med bruksanvisningen)
- skador till följd av blixtnedslag eller strömavbrott
- skador på glas- eller porslinskomponenter i produkten
- olyckor som brand, översvämning osv.
- professionell eller kommersiell användning

Lagstadgade konsumenträttigheter

OBH Nordicas kommersiella garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter och inte heller de rättigheter som inte kan exkluderas eller begränsas eller rättigheter mot den återförsäljare från vilken konsumenten köpte produkten. Den här garantin ger konsumenten specifika juridiska rättigheter och denne kan även ha andra lagenliga rättigheter som kan variera från land till land. Konsumenten kan efter eget gottfinnande hävda sådana rättigheter.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel 08-629 25 00
www.obhnordica.se

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER SIKKERHEDSANVISNINGER

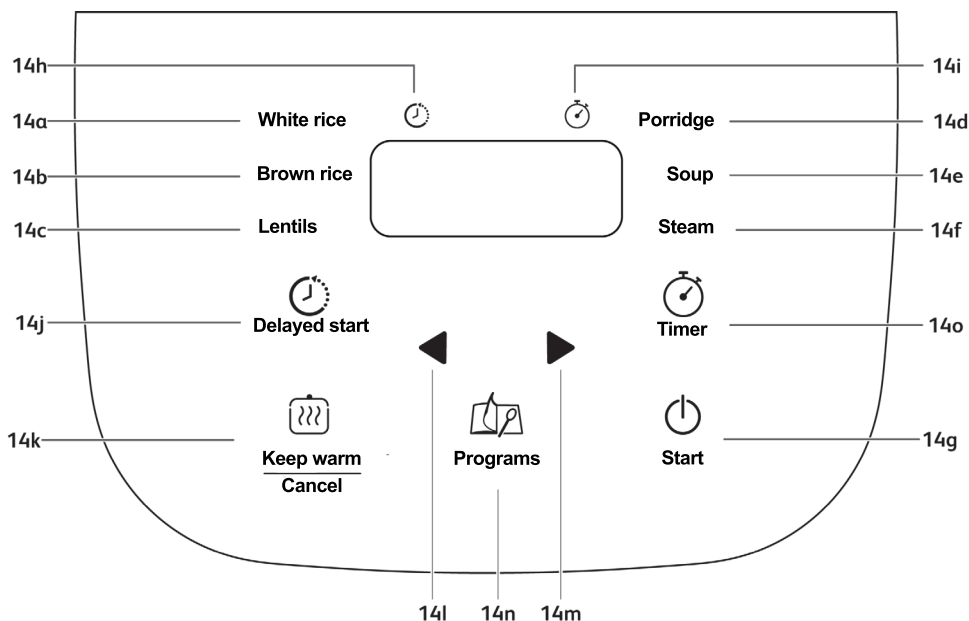
Læs og følg instruktionerne for brug. Opbevar dem sikkert.

- Dette apparat er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen fra 8 år og opefter, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er forbundet hermed. Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn. Hold apparatet og tilhørende ledning uden for børns rækkevidde, hvis de er under otte år.
- Dette apparat kan benyttes af personer med manglende erfaring og viden eller med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder, hvis de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er helt klar over de farer, der kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Eftersom dette apparat kun er beregnet til hjemmebrug må det ikke bruges til følgende anvendelser, som ikke vil være dækket af garantien:

- i køkkenområder forbeholdt ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
- På gårde
- Af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
- Bed & breakfast og lignende indkvartering
- **Hvis apparatet er udstyret med et aftageligt strømkabel:** Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en særlig ledning eller enhed, der er tilgængelig fra et autoriseret servicecenter.
- **Hvis apparatet er udstyret med en fast netledning:** hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens eftersalgsservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå enhver fare.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller i andre væsker.
- Brug en fugtig klud eller svamp med opvaskemiddel til at rengøre tilbehøret og delene i kontakt med fødevarer. Rengør med en fugtig klud eller svamp. Tør tilbehør og dele i berøring med fødevarer med en tør klud.
- Hvis symbolet  er markeret på apparatet, betyder det "Forsigtig: overflader kan blive varme under brug".
- Forsigtig: overfladen af varmeelementet har restvarme efter brug.
- Forsigtig: risiko for personskade på grund af forkert brug af apparatet.
- Forsigtig: hvis dit apparat har et aftageligt strømkabel, må du ikke spilde væske på stikket.
- Træk altid stikket ud af apparatet:
 - med det samme efter hver anvendelse
 - når det flyttes
 - før rengøring eller vedligeholdelse
 - hvis det ikke fungerer korrekt
- Der kan opstå forbrænding ved at berøre apparatets varme overflade, varmt vand, damp eller fødevarer.

- Under tilberedningen afgiver apparatet varme og damp. Hold ansigt og hænder væk fra apparatet.
- Undgå at holde ansigt og hænder tæt på dampudløbet. Undgå at blokere dampudløbet.
- Hvis der opstår problemer eller du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte vores kundeservice eller se mere på vores website.
- Apparatet kan bruges op til en højde på 2000 m.
- Af hensyn til din sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og -direktiver på tidspunktet for fremstilling (lavspændingsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitet, bestemmelser om materialer i kontakt med fødevarer, miljø...).
- Kontrollér, at strømforsyningsspændingen svarer til den, der er vist på apparatet (vekselstrøm).
- I betragtning af de forskellige gældende standarder, hvis apparatet anvendes i et andet land end det, hvor det købes, skal det kontrolleres af et autoriseret servicecenter.

Betjeningspanel



Beskrivelse

1. Dampkurv
- 2a Gradueringsmærke til vand og ris
3. Aftagelig gryde
4. Målebæger
5. Risske
6. Suppeske
7. Låg
8. Aftageligt inderlåg
9. Mikro-dampventil
10. Knap til at åbne låg
11. Håndtag
12. Kabinet
13. Ledning
14. Betjeningspanel
 - a) "HVIDE RIS"-PROGRAM
 - b) "BRUNE RIS"-PROGRAM
 - c) "LINSER"-PROGRAM
 - d) "GRØD"-PROGRAM
 - e) "SUPPE"-PROGRAM
 - f) "DAMP"-PROGRAM
 - g) STARTKNAP
 - h) FORUDINDSTILLET INDIKATOR
 - i) INDIKATOR FOR TILBEREDNINGSTID
 - j) FORUDINDSTILLET KNAP
 - k) HOLD VARM/ANNULLER-KNAP
 - l) "MINUS"-VALGKNAP
 - m) "TILFØJ"-VALGKNAP
 - n) "MENU"-VALGKNAP
 - o) TIMER-KNAP

Tilslutning til strømforsyningen

- Brug ikke apparatet, hvis:
 - apparatet eller ledningen er beskadiget
 - apparatet har været tabt/faldet eller viser synlige skader eller ikke fungerer korrekt
 - Hvis dette sker, skal apparatet sendes til et autoriseret servicecenter.
- Adskil aldrig apparatet selv.
- Lad ikke ledningen hænge løst.
- Sæt altid apparatet i en kontakt med jordforbindelse.
- Undgå at bruge forlængerledning. Hvis du påtager dig ansvaret for brug af en sådan, bør du kun bruge forlængerledninger i god stand med kontakter med jordforbindelse og som passer til apparatets strømspænding.
- Træk ikke ledningen ud af apparatet ved at trække i den.

Brug

- Anbring apparatet på en flad, stabil, varmebestandig overflade, der er fri for vandstænk.
- Lad ikke apparatets bund komme i kontakt med vand
- Forsøg aldrig at betjene apparatet, når skålen er tom eller uden skålen.
- Tilberedningsfunktionen/-knappen skal kunne fungere frit. Sørg for ikke at forhindre eller hindre funktionen i automatisk at skifte til hold varm-funktionen.
- Fjern ikke skålen, mens apparatet er i brug.
- Anbring ikke apparatet direkte på en varm overflade eller en anden varme- eller flammekilde, da dette kan medføre fejl eller fare.
- Skålen og varmepladen skal være i direkte kontakt. Enhver genstand eller fødevarer, som indsættes mellem disse to dele forstyrrer korrekt funktion.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af en varmekilde eller i en varm ovn, da dette kan forårsage alvorlige skader.
- Læg ikke mad eller vand i apparatet, før skålen er på plads.
- Overhold de niveauer, som er angivet i opskrifterne.
- Hvis en del af apparatet antændes, skal man ikke prøve at slukke det med vand. Brug et fugtigt viskestykke til at kvæle flammerne.
- Enhver indgriben bør kun foretages af et servicecenter med originale reservedele.

Beskyt miljøet!

- Dit apparat er udviklet til at kunne fungere i mange år. Hvis du dog beslutter dig for at udskifte det, skal du huske at tænke på, hvordan du bedst beskytter miljøet.
- Før du kasserer dit apparat, skal du fjerne batteriet fra timeren og bortskaffe den på et lokalt affaldscenter (i henhold til model).

Miljøbeskyttelse først!



Dit apparat er produceret af værdifulde materialer, som kan genindvindes eller genbruges. Indlever det på en lokal genbrugsstation.

Før ibrugtagning

Pak apparatet ud

- Tag apparatet ud af emballagen, og pak alt tilbehør og trykte dokumenter ud.
- Åbn låget ved at trykke på åbningsknappen på kabinettet – fig.1. Læs instruktionerne omhyggeligt, og følg betjeningsmetoden.

Rengør apparatet

- Fjern gryden – fig.2, det indvendige låg og trykventilen – fig.3a og 3b.
- Rengør gryden, ventilen og det indvendige låg med en svamp og opvaskemiddel.
- Tør den udvendige del af apparatet og låget af med en fugtig klud.
- Tør forsigtigt af.
- Læg alle elementerne tilbage i deres oprindelige position. Sæt det indvendige låg på i den korrekte position på maskinens øverste låg. Sæt derefter det indvendige låg bag de 2 ribber, og skub det på toppen, indtil det er fast. Sæt den aftagelige ledning i stikket på bunden af apparatet.

For apparatet og alle funktioner

- Tør forsigtigt ydersiden af gryden af (især bunden). Sørg for, at der ikke befinder sig fremmedlegemer eller væske under gryden og varmelementet – fig. 5.
- Anbring gryden i apparatet, og sørg for, at den er korrekt placeret – fig. 6.
- Sørg for, at det indvendige låg er korrekt på plads.
- Luk låget på plads med lyden af et "klik".
- Sæt strømledningen i stikket på multicooker-bunden, og sæt derefter stikket i stikkontakten. Apparatet udsender et langt "bip", vil alle indikatorerne på kontrolboksen lyse op et øjeblik. Tilberedningen "Hvide ris" er indstillet som standardprogram.
- Rør ikke ved varmelegemet, når apparatet er sat i stikkontakten eller efter tilberedning. Bær ikke produktet, når det er i brug eller lige efter tilberedning.
- Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug.

Sæt aldrig hånden på dampventilen under tilberedningen, da der er fare for forbrændinger – fig.10.

Når du har startet tilberedningen og ønsker at ændre den valgte tilberedningsmenu på grund af en fejl, skal du trykke på "Hold varm/Annuller"-knappen og vælge den ønskede menu igen.

Du stopper tilberedningen ved at trykke på "Hold varm/Annuller".


Brug kun den indvendige gryde, der følger med apparatet.

Hæld ikke vand eller læg ingredienser i apparatet uden gryden sat i.

Den maksimale mængde vand + ingrediens bør ikke overstige det højeste mærke inde i gryden – fig. 7.

Tabel med tilberedningsprogram

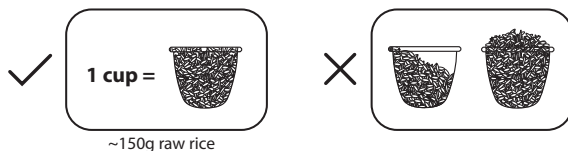
Programmer	Tilberedningstid			Forsinket start		Temperaturstandard (°C)	Hold varm
	Standardtid	Interval	Justerbar	Interval	Justerbar		
White rice (Hvide ris)	Automatisk	Automatisk	Nej	Tilberedningstid ~ 24h	5min	Automatisk	•
Brown rice (Brune ris)	Automatisk	Automatisk	Nej	Tilberedningstid ~ 24t	5 min	Automatisk	•
Lentils* (Linser)	Automatisk	Automatisk	Nej	Tilberedningstid ~ 24h	5min	Automatisk	•
	10 min	5 min-1 h	1 min	Tilberedningstid ~ 24h	5 min	100	-
Porridge (Grød)	20 min	5 min-2 h	1 min	Tilberedningstid ~ 24h	5 min	100	•
Soup (Suppa)	45 min	20 min-4 h	5 min	Tilberedningstid ~ 24h	5 min	100	•
Steam (Damp)	40 min	15 min-3 h	5 min	Tilberedningstid ~ 24h	5 min	100	•
Keep warm (Hold varm)	12 h (maks)	-	Nej	-	Nej	75	-

* Til Linser-programmet, kan du enten vælge automatisk tilstand eller indstille tiden selv. Hvis du selv vil vælge tidspunktet, når du er i "Linser"-programmet, kan du trykke på timeren  for at indstille tilberedningstiden.

Den automatiske funktion tilbereder dine linser. Men hvis du gerne vil have dem mere møre, kan du indstille din egen længere tid.

Anbefalinger til den bedste tilberedning af ris

- Før tilberedning måles risen op med målebægeret og skylles, med undtagelse af ris til risotto. Når du måler ris op, fyldes **BÆGERET** (medfølger) med utilberedt ris op til kanten (ikke for meget, ikke for lidt), så du overholder forholdet mellem vand og ris og på den måde får perfekte resultater.



- Fordel den skyllede ris jævnt i hele gryden. Fyld gryden med vand til det tilsvarende vandniveau (gradueringerne angiver det nødvendige vandniveau efter den mængde ris, der skal koges).
- Når risen er klar, og indikatorlampen for "Hold varm" er tændt, omrøres risen og efterlades derefter i riskogeren et par minutter længere for at få perfekt adskilt ris.

Tabellen nedenfor er en guide til at koge ris:

TILBEREDNINGSGUIDE TIL HVID RIS

Mængde ris (i nb KOPPER)	Mængde ris (i gr)	Vandniveau i gryde (+ ris)	Portioner
1	150 g	Mærke på bæger 1	1-2
2	300 g	Mærke på bæger 2	3-4
3	450 g	Mærke på bæger 3	4-5
4	600 g	Mærke på bæger 4	5-6

Menu-knap

- Når apparatet er tilsluttet, er riskogeren på tilberedningsfunktionen "Hvide ris". Når du trykker på Menu-knappen, vælger riskogeren Hvide ris → Brune ris → Linser → Grød → Suppe → Damp
- Displayet viser standard-tilberedningstid for hver funktion, undtagen for hvide ris, brune ris, linser. Til Linser-programmet kan du starte automatisk tilberedning eller vælge manuel funktion ved at trykke på timeren. Derefter vises standardtiden på displayet. (Tilberedning af ris viser "⋮", eftersom tilberedningstiden automatisk justeres efter mængden af ris, der tilberedes), lyset på "Start"-knappen blinker.

Tilberedningsfunktion for Hvide ris

- Anbring altid apparatet på en flad, stabil, varmebestandig overflade, der er fri for vandstænk og andre varmekilder.
- Tryk på "Menu"-knappen for at vælge tilberedningsfunktion for Hvide Ris.
- Mål mængden af ris op med det medfølgende målebæger (1 bæger, 2 bægre osv.). Skyl risen grundigt, før den hældes i gryden – fig. 8. Fyld derefter koldt vand op til det tilsvarende "CUP"-mærke i gryden – fig. 9.
- Eksempel:
 - Hvis du tilbereder 1 bæger ris, skal du fylde gryden med koldt vand indtil det markerede niveau "1".
 - Hvis du tilbereder 2 bægre ris, skal du fylde gryden med koldt vand indtil det markerede niveau "2". Osv...

TIPS: Du kan erstatte koldt vand med grøntsags- eller anden bouillon for at få en mere smagfuld ris.

- Luk låget.

Bemærk: Tilsæt altid risen først, da du ellers vil have for meget vand.

- Tryk på "Start"-knappen, hvorefter riskogeren går i tilberedningsstatus "Ris", piktogrammet "Start" lyser, og skærmen blinker "⋮".

Sidst i tilberedningen udsender summeren fem "bip", riskogeren går i indstillingen "Hold varm" (☺), hvis indikatorlys tændes, og skærmen går i gang med at tælle tiden, der holdes varmt.

Brune ris-funktion

Anbring altid apparatet på en flad, stabil, varmebestandig overflade, der er fri for vandstænk og andre varmekilder.

- Tryk på "Menu-knappen", og vælg derefter tilberedningen for "Brune ris".
- Skyl 1 to til 4 BÆGRE brune ris grundigt.
- Hæld derefter risen i gryden.
- Hæld den krævede mængde ris i gryden med det medfølgende målebæger – fig.8. Fyld derefter koldt vand op til det tilsvarende "CUP"-mærke i gryden – fig. 9.
- Eksempel:
 - Hvis du tilbereder 1 bæger brune ris, skal du fylde gryden med koldt vand indtil det markerede niveau "1".
 - Hvis du tilbereder 2 bægre brune ris, skal du fylde gryden med koldt vand indtil det markerede niveau "2". Osv...

Du kan erstatte koldt vand med grøntsags- eller anden bouillon for at få en mere smagfuld ris.

- Luk låget.

Bemærk: Tilsæt altid risen først, da du ellers vil have for meget vand.

Tryk på "Start"-knappen, hvorefter riskogeren går i tilberedningsstatus "Ris", piktogrammet "Start" lyser, og skærmen blinker "☺". Sidst i tilberedningen udsender summeren fem "bip", riskogeren går i indstillingen "Hold varm" (☺), hvis indikatorlys tændes, og skærmen går i gang med at tælle tiden, der holdes varmt.

Linser-funktion

- Tryk på "Menu"-knappen, indtil "Linser-programmet lyser for at vælge tilberedningsprogrammet.
- Hæld den ønskede mængde linser i gryden. Du kan bruge det medfølgende målebæger.
- Tilsæt derefter den passende mængde vand med medfølgende bæger (vandmængden afhænger af den type linser, du koger).
- Luk låget.
- Tryk på "Start"-knappen, hvorefter multikogeren går i tilberedningsstatus "Linser", piktogrammet "Start" lyser, og skærmen blinker "☺".
- Ved afslutningen af tilberedningsprocessen udsender summeren fem "bip". Riskogeren går i hold varm-status med indikator for "Hold varm" (☺).

Bemærk: Nødvendig tilberedningstid og vand til at tilberede dine linser kan variere fra type til type. Du kan se mere i følgende tilberedningsoversigt eller anvisningerne på pakken med linser.


Hvis du gerne vil tilføje salt, anbefales det, at du tilføjer det, når linserne er kogt, eller når apparatet bipper første gang i automatisk funktion, før timeren

tændes, ved 3/4 af tilberedningsprocessen.

Tilberedningstips:

- Vask linserne grundigt med koldt vand og fjern eventuelle rester før tilberedning.
- Tilsæt ikke salt under tilberedningen, da det kan gøre det skallen på linserne hård.
- Du kan få et mere velsmagende resultat ved at tilsætte lidt urter, hvidløgsfed eller suppevisk, før du lukker låget.
- Meget blødkogte linser kan bruges til supper, gryderetter, grøntsagsmos, mens knap så blødkogte er perfekte til salat.



Vigtigt: Sørg for at linserne er tilpas tilberedt. Linser, der er kogt for lidt, kan være svære at fordøje og give maveproblemer.

	Mængde linser	Mængde koldt vand	Antal portioner	Linser-menu	Resultater/ anbefalinger	Tekniske råd	Tilberedningsråd
Grøne linser (Du Puy)	1 Bæger	2 Bæger	2 - 3	Automatisk eller manuel	(Automatisk funktion) • 1. bip: fast resultat • Efter skift for at holde varm: mørkt resultat	Sidst i tilberedningstiden kan du få timeren  til at forlænge tilberedningstiden for linserne.	<u>Kalla</u> : i sallad <u>Varma</u> : i en gryta, tillbehör till kött eller fisk.
	2 Bæger	3 Bæger	4 - 5				
Lyse linser	1 Bæger	2.5 Bæger	2 - 3	Automatisk eller manuel	(Automatisk funktion) Lad linserne koge, indtil du skifter til hold varm.	Lad linserne koge, indtil du skifter til hold varm.	<u>Kalla</u> : i sallad <u>Varma</u> : i en gryta, tillbehör till kött eller fisk.
	2 Bæger	3.5 Bæger	4 - 5				
Sorte linser (Beluga)	1 Bæger	2 Bæger	2 - 3	Automatisk eller manuel			<u>Kalla</u> : i sallad <u>Varma</u> : i en gryta, tillbehör till kött eller fisk.
	2 Bæger	3 Bæger	4 - 5				
Røde linser	1 Bæger	1.5 - 2 Bæger	2 - 3	Manuel – 8-9 min	Faste/ikke udkogte	Öka tillagnings-tiden om du önskar ett mer mosat resultat.	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Hela linser</u>: i sallad • <u>Mosade linser</u>: Indian dhal, curry, linsröra, linsbollar eller croquetteer, dip t ex hummus. • Öka mängden vatten beroende på vilken textur du önskar.
	2 Bæger	3 Bæger	4 - 5				



* 1 BÆGER = +/- 160 ml / 130-140 g linser

Denne oversigt er udelukkende vejledende. Tilpas mængden af vand efter smag og opskrifter. Nogle varianter af linser koges meget hurtigt. Du får faste linser ved at hælde vandet fra med det samme efter tilberedningen og eventuelt skylle dem i koldt vand. Hvis du tilbereder delte linser som røde linser, anbefales det at bruge manuel indstilling, hvor du har bedre kontrol over tilberedningstiden.



Grød-funktion

- Tryk på "Menu"-knappen for at vælge funktionen "Grød". Skærmen viser standard tilberedningstiden, lyset for "Start" blinker rødt.
- Du kan ændre tilberedningstiden ved at trykke på knappen "Timer"  først og derefter trykke på knapperne "<" og ">".
- Tryk på "Start"-knappen. Riskogeren går i tilberedningsstatus for "Grød", piktogrammet for "Start" & "Timer" lyser, og skærmen viser den resterende tilberedningstid.
- Sidst i tilberedningen udsender summeren fem "bip", riskogeren går i indstillingen "Hold varm" , hvis indikatorlys tændes, og skærmen går i gang med at tælle tiden, der holdes varmt.

Suppe-funktion

- Tryk på "Menu"-knappen for at vælge funktionen "Suppe". Skærmen viser standard tilberedningstiden, lyset for "Start" blinker rødt.
- Du kan ændre tilberedningstiden ved at trykke på knappen "Timer"  først og derefter trykke på knapperne "<" og ">".
- Tryk på "Start"-knappen. Riskogeren går i tilberedningsstatus for "Suppe", piktogrammet for "Start" & "Timer" lyser, og skærmen viser den resterende tilberedningstid.
- Sidst i tilberedningen udsender summeren fem "bip", riskogeren går i indstillingen "Hold varm" , hvis indikatorlys tændes, og skærmen går i gang med at tælle tiden, der holdes varmt.

Damp-funktion




- Tryk på "Menu"-knappen for at vælge funktionen Damp". Skærmen viser standard tilberedningstiden, lyset for "Start" blinker rødt.
- Du kan ændre tilberedningstiden ved at trykke på knappen "Timer"  først og derefter trykke på knapperne "<" og ">".
- Sørg for at fylde vand på, indtil som minimum (MIN.) mærkningsniveau.
- Tryk på "Start"-knappen. Riskogeren går i tilberedningsstatus for "Damp", piktogrammet for "Start" & "Timer" lyser, og skærmen viser den resterende tilberedningstid.
- Sidst i tilberedningen udsender summeren fem "bip", riskogeren går i indstillingen "Hold varm" , hvis indikatorlys tændes, og skærmen går i gang med at tælle tiden, der holdes varmt.

Forudindstillet funktion

- Den forudindstillede tid svarer til tidspunktet, hvor tilberedningen slutter.
- Denne funktion er tilgængelig for alle programmer.


- Vælg et tilberedningsprogram for at bruge den forudindstillede funktion. Tryk derefter på knappen "Forudindstillet", og vælg den forsinkede tid. Hvert tryk på "<" og ">" kan forlænge eller reducere den forsinkede starttid. Den forudindstillede standardtid vil ændre sig afhængigt af den valgte tilberedningstid. Intervallet for forudindstillet tid er fra tilberedningstid op til 24 timer.
- Når du har valgt den ønskede forudindstillede tid, trykker du på knappen "Start" for at komme til tilberedningsstatus, lyset for piktogrammet "Start" lyser og skærmen viser den tid, du har valgt, og piktogrammet for forudindstillet tid lyser.
- Når det forudindstillede piktogram forsvinder, går riskogeren i tilberedningsstatus, og timer-piktogrammet lyser (med undtagelse af risfunktionen).

Hold varm-/annuller-funktion

- Tryk på knappen "Hold varm/Annuller"  i standby-status, lyset på piktogrammet for "Hold varm/Annuller"  lyser, skærmen viser "0:00", og skærmen går i gang med at tælle tiden for at holde varm.
- Tryk på knappen "Hold varm/Annuller"  under funktionsindstilling, da tilberedningsstatus ellers vil annullere alle data for indstilling og tilbage til standby-status.

Anbefaling: for at opnå et velsmagende resultat skal du begrænse tiden til 6 timer.

Ved afslutning af tilberedning

- Åbn låget - fig. 1.
- Der skal bruges handske, når gryde og dampkurv håndteres – fig.11.
- Server maden ved hjælp af den ske, der følger med dit apparat, og luk låget igen.
- 12 timer er den maksimale tid, maden kan holdes varm.
- Tryk på "Hold varm/Annuller"  for at afbryde hold varm-status.
- Træk stikket ud af apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse

- Sørg for, at riskogeren er trukket ud af stikket og er helt afkølet, før der udføres rengøring og vedligeholdelse.
- Det anbefales på det kraftigste at rengøre apparatet med en svamp efter hver brug – fig.12.
- Gryden, bægeret og skeer til ris og suppe kan vaske i opvaskemaskine – fig.13.

Gryde, dampkurv

- Skurepulver og metalsvampe anbefales ikke.
- Hvis der sidder madrester fast i bunden, kan du sætte gryden i blød i vand, før den vaskes op.
- Tør gryden omhyggeligt.

Vedligeholdelse af gryden

Følg instruktionerne nedenfor omhyggeligt:

- For at sikre en god stand af gryden anbefales det, at der ikke skæres mad i den.
- Sørg for at sætte gryden tilbage i riskogeren.
- Brug den medfølgende plastikske eller en træske og ikke en af metal for at undgå at beskadige grydens overflade – fig.14.
- Undgå risiko for ætsningsskader ved ikke at hælde eddike i gryden.
- Farven på grydens yderside kan ændre sig med tid. Farveændringen skyldes kombinationen af vand og damp og har ingen indvirkning på brugen af riskogeren og er heller ikke sundhedsskadelig. Det er helt 100% sikkert at fortsætte med at bruge apparatet.

Rengøring af mikro-dampventilen

- Når du rengør mikro-dampventilen, skal du fjerne den fra låget – fig. 15. Efter rengøring – fig. 16, skal den tørres ren og sættes tilbage på riskogeren låg – fig. 17

Rengøring af det indvendige låg

- Tag det indvendige låg af. Rengør det med en svamp og opvaskemiddel (fig.16). Tør derefter låget og skub det tilbage på plads, indtil det sidder korrekt.

Rengøring og vedligeholdelse af apparatets øvrige dele

- Rengør ydersiden af riskogeren – fig.18, indersiden af låget og ledningen med en fugtig klud og tør dem. Brug ikke slibemiddel.
- Brug ikke vand til at rengøre apparatets indvendige del, da det kan beskadige varmesensoren.

Teknisk fejlfindingsguide

Beskrivelse af fejl	Årsager	Løsninger
En indikatorlampe er slukket, og apparatet varmer ikke op.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Kontroller, at strømledningen er sat i stikkontakten.
En indikatorlampe er slukket, og apparatet varmer op.	Problem med tilslutning af indikatorlampe eller indikatorlampe er beskadiget.	Send apparatet til autoriseret servicecenter til reparation.
Damplækage under brug af apparatet	Låget er ikke lukket korrekt.	Åbn og luk låget igen.
	Mikro-dampventilen sidder ikke korrekt eller er ikke komplet.	Stop tilberedningen (tag stikket ud af apparatet), og kontrollér, at ventilen er komplet (2 dele låst sammen) og korrekt placeret.
	Låget eller mikro-dampventilens pakning er beskadiget.	Send apparatet til autoriseret servicecenter til reparation.

Beskrivelse af fejl	Årsager	Løsninger
Ris er halvkogte eller for overkogte.	For meget eller for lidt vand i forhold til risemængde.	Se tabellen for vandmængde.
Linser er hårde og virker ikke kogte	Ikke tilstrækkeligt med vand i forhold til mængden af linser. Salt kan også gøre skallen på linserne hård.	Se tillagningsanvisningarna för linser. Tillsätt inte salt i vattnet under tillagningen utan vänta tills linserna är kokta.
Automatisk hold varm-funktion virker ikke (apparat forbliver i tilberedningsposition, eller ingen opvarmning).		Send apparaten til autoriseret servicecenter til reparation.
E0	Sensoren på det øverste åbne kredsløb eller kortslutning.	Skicka apparaten till auktoriserat servicecenter för reparation.
E1	Sensoren på det øverste åbne kredsløb eller kortslutning.	Skicka apparaten till auktoriserat servicecenter för reparation.

Bemærkning: Hvis den indre gryde er deform, må du ikke bruge den længere, men skal i stedet anskaffe en ny fra et autoriseret servicecenter.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

OBH Nordica yder garanti på dette produkt mod nogen produktionsfejl i materialer eller kvalitet op til 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, startende fra den oprindelige købs- eller leveringsdato.

Producentens kommercielle garanti dækker alle omkostninger i forbindelse med udbedring af det dokumenterede defekte produkt, så det stemmer overens med de originale specifikationer, gennem reparation eller udskiftning af eventuelle fejlbehæftede dele og den nødvendige arbejdskraft. Efter OBH Nordicas skøn kan produktet erstattes af andet produkt frem for reparation af defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpligtelse og din eksklusive løsning under denne garanti er begrænset til en sådan reparation eller erstatning.

Betingelser & undtagelser

OBH Nordica er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis. Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

Denne garanti gælder kun for produkter, der er købt til hjemmebrug og dækker ikke skade, der måtte opstå som følge af forkert brug, misligholdelse, manglende overholdelse af OBH Nordicas instruktioner eller en modifikation eller uautoriseret reparation af produktet, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering under forsendelse. Garantien dækker heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af forbrugsdele eller følgende:

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvare.
- mekanisk skade, overbelastning.
- skader eller ringe resultater, som specifikt kan tilskrives forkert spænding eller frekvens som angivet på produkt-ID eller specifikation.
- indtrængen af vand, støv eller insekter i produktet.
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner for brug).
- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød.
- skade på glas- eller porcelænsdele i produktet.
- ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
- professionel eller kommerciel brug.

Lovbestemte rettigheder for forbruger

OBH Nordicas kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside www.obhnordica.dk.

Groupe SEB Danmark A/S

2665 Vallensbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

VIKTIGE SIKKERHETSANORDNINGER

SIKKERHETSFORSKRIFTER

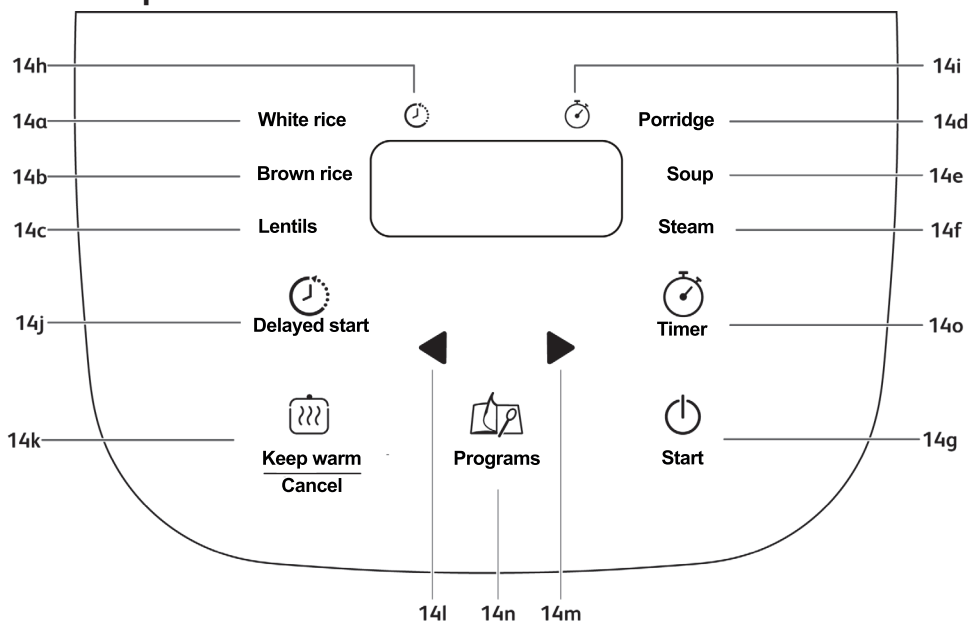
Les og følg bruksanvisningen, og ta vare på den til senere.

- Apparatet skal ikke brukes med ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover hvis de er under tilsyn, eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene forbundet med bruk. Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Oppbevar apparatet og ledningene utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og kunnskaper hvis de er under tilsyn, eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene forbundet med bruk.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Fordi dette apparatet bare er for husholdningsbruk skal det ikke benyttes på følgende bruksområder, hvor garantien heller ikke gjelder:
 - Kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
 - Gårdsbygninger
 - Kunder på hoteller, moteller og andre bostedsmiljøer

- Bed and breakfast og lignende overnattingssteder
- **Når apparatet er utstyrt med avtakbar strømledning:** Hvis ledningen skades skal den erstattes med en spesialledning eller annen tilgjengelig ledning fra et autorisert servicesenter.
- **Når apparatet er utstyrt med fast strømledning:** Hvis ledningen skades skal den erstattes av produsenten, produsentens kundeservice eller annet kvalifisert personell for å unngå at det oppstår fare.
- Apparatet skal ikke senkes i vann eller annen væske.
- Bruk en fuktig klut eller svamp med oppvaskmiddel hvis du skal rengjøre tilbehør og deler som er i kontakt med matvarene. Skyll med en fuktig klut eller svamp. Tørk av tilbehøret og delene med en tørr klut.
- Hvis du ser symbolet  på apparatet, betyr det Forsiktig: Overflatene kan generere varme under bruk.
- Forsiktig: Varmeelementets overflate kan ha restvarme også etter bruk.
- Forsiktig: Apparatet kan påføre skade ved feil bruk.
- Forsiktig: Hvis apparatet har en avtakbar strømledning, må du ikke søle væske på det elektriske koblingspunktet.
- Trekk alltid ut kontakten til apparatet:
 - umiddelbart etter bruk
 - når du flytter apparatet
 - før rengjøring eller vedlikehold
 - hvis apparatet ikke fungerer som det skal
- Det kan oppstå brannskader hvis du berører apparatets varme overflate, varmtvannet, dampen eller maten.
- Apparatet genererer varme og damp under matlaging. Pass på ansiktet og hendene.
- Pass på å holde ansiktet og hendene i god avstand fra dampventilen. Ikke blokker dampventilen.
- Hvis du har problemer eller spørsmål er du velkommen til å kontakte vårt kundeserviceteam, eller ta kontakt via nettstedet.

- Apparatet kan brukes inntil en hoh. på 2000 m.
- Av sikkerhetshensyn samsvarer dette apparatet med sikkerhetsforskrifter og -direktiver som gjelder på produksjonstidspunktet (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, gjeldende retningslinjer for kontakt med matvarer, miljøforskrifter ...).
- Kontroller at spenningen i strømforsyningen tilsvarer angitt spenning på apparatet (vekselstrøm).
- Gitt ulike bruksstandarder, anbefales det å få apparatet kontrollert/ undersøkt hos et godkjent servicesenter dersom apparatet skal brukes i et annet land enn innkjøpslandet.

Kontrollpanel



Beskrivelse

1. Damprist
- 2 a Nivåmerke for vann og ris
3. Flyttbar kjele
4. Målebeger
5. Risskje
6. Suppeskje
7. Lokk
8. Avtakbart innvendig lokk
9. Liten dampventil
10. Åpningsknapp for lokk
11. Håndtak

12. Utvendig beholder
13. Ledning
14. Kontrollpanel
 - a) HVIT RIS
 - b) BRUN RIS
 - c) LINSER
 - d) GRØT
 - e) SUPPE
 - f) DAMP
 - g) STARTTAST
 - h) FORHÅNDSINNSTILLING INDIKATOR
 - i) KOKETID
 - j) FORHÅNDSINNSTILLING TAST
 - k) HOLD VARM / AVBRYT
 - l) VALGTAST BAKOVER
 - m) VALGTAST FRAMOVER
 - n) VALGTAST MENY
 - o) TIMER

Sette støpselet i stikkontakten

- Ikke bruk apparatet dersom:
 - apparatet eller ledningen er skadet
 - apparatet har falt, har synlig skade eller ikke fungerer som det skal
 - i tilfelle noe av det ovenstående har skjedd, må apparatet sendes til et godkjent servicesenter. Ikke ta apparatet fra hverandre selv.
- Ikke la ledningen henge fra apparatet.
- Bruk alltid en jordet stikkontakt.
- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du aksepterer ansvar for ovenstående, bruk bare skjøteledninger som er i god stand, har jordet støpsel og passer til strømstyrken for apparatet.
- Ikke trekk ut kontakten ved å dra i ledningen.

Bruk

- Plasser apparatet på en flat, stabil, varmebestandig overflate i god avstand til vannsprut.
- Ikke la sokkelen av apparatet komme i kontakt med vann
- Ikke bruk apparatet uten bollen, eller når bollen er tom.
- Kokeprogrammet/knappen skal fungere uhindret. Pass på at apparatets automatiske Hold varm-funksjon ikke blir hindret eller sperret.
- Ikke fjern bollen fra apparatet mens apparatet er i bruk.
- Ikke plasser apparatet direkte på en varm overflate eller på en annen varmekilde/flamme, da det vil forårsake feil eller farlige situasjoner.
- Bollen og varmeplaten skal være i direkte kontakt med hverandre. Objekter eller matvarer plassert mellom disse to delene forstyrrer korrekt drift.
- Ikke plasser apparatet nær en varmekilde eller inne i en stekeovn, da det kan føre til alvorlig skade.
- Ikke fyll apparatet med matvarer eller vann uten at kjelen er på plass.
- Følg alltid målene som er oppgitt i oppskriftene.

- Ikke bruk vann til å slukke brannen dersom apparatets deler begynner å brenne. Bruk et fuktig kjøkkenhåndkle til å slukke flammene.
- Alle inngrep i apparatet skal bare gjøres av et servicesenter, og med originale reservedeler.

Beskyttelse av miljøet

- Apparatet er laget for å vare i mange år. Men hvis du bestemmer deg for å bytte det ut, husk å vurdere hvordan du kan bidra til å beskytte miljøet.
- Før du kasserer apparatet bør du ta ut batteriet fra timeren og avhende det hos et lokalt, kommunalt avfallspunkt (i henhold til apparatmodell).

Miljøvern kommer først!



Apparatet ditt inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

 Lever det hos et lokalt, kommunalt avfallspunkt.

Før første gangs bruk

Pakke ut apparatet

- Fjern emballasjen fra apparatet og pakk ut tilbehør og papirdokumenter.
- Åpne lokket ved å trykke på åpningsknappen på den utvendige beholderen – fig.1. Les bruksanvisningen og følg instruksjonene nøye.

Rengjøre apparatet

- Ta ut kjelen – fig. 2, det innvendige lokket og dampventilen – fig. 3a og 3b.
- Rengjør kjelen, ventilen og det innvendige lokket med en svamp og oppvaskmiddel.
- Vask utsiden av apparatet og lokket med en fuktig klut.
- Tørk forsiktig med en tørr klut.
- Sett alle delene tilbake i sin opprinnelige posisjon. Monter det innvendige lokket i riktig posisjon på maskinens utvendige lokk. Plasser deretter det innvendige lokket bak de to listene og dytt det på plass. Koble den avtakbare ledningen til uttaket i riskokeren.

Apparatet og alle funksjonene

- Rengjør utsiden av kjelen nøye (spesielt bunnen). Kontroller at det ikke finnes mat- eller væskerester under kjelen og på varmeelementet – fig. 5.
- Sett kjelen på plass i apparatet, og sørg for at den er korrekt plassert – fig. 6.
- Kontroller at det innvendige lokket er riktig plassert.
- Lukk lokket, og trykk det ned til du hører en klikkelyd.
- Koble ledningen til sokkelen på riskokeren og sett deretter støpselet i en stikkontakt. Apparatet lager en bip-lyd og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser opp et lite øyeblikk. Innstillingen Hvit ris er satt som standard kokeprogram.
- Ikke rør varmeelementet når apparatet er tilkoblet, eller etter matlaging. Ikke bær apparatet når det er i bruk, eller rett etter matlaging.
- Apparatet skal bare brukes innendørs.

Du må aldri plassere hånden på dampventilen når du lager mat, da risikerer du å få brannskader – fig.10. Hvis du ombestemmer deg og ønsker å endre den valgte kokemenyen etter at du har startet matlagingen, trykk på Hold varm/Avbryt-tasten og velg meny på nytt.

Du kan stoppe matlagingen ved å trykke på Hold varm/Avbryt.

Bruk bare den innvendige kjelen som leveres med apparatet.

Ikke hell vann eller legg ingredienser i apparatet uten at kjelen er på plass i apparatet.

Maksimal vannmengde + ingredienser skal ikke overskride høyeste nivåmerke inne i kjelen – fig. 7.

Programmer for matlaging

Programmer	Koketid			Forhåndsinnstilt start		Temperaturstandard (°C)	Hold varm
	Standardtid	Kategori	Justerbar	Kategori	Justerbar		
White rice (Hvit ris)	Automatisk	Automatisk	Nei	Koketid ~ 24 h	5 min	Automatisk	•
Brown rice (Brun ris)	Automatisk	Automatisk	Nei	Koketid ~ 24 h	5 min	Automatisk	•
Lentils* (Linser)	Automatisk	Automatisk	Nei	Koketid ~ 24 h	5 min	Automatisk	•
	10 min	5 min-1 h	1 min	Koketid ~ 24 h	5 min	100	-
Porridge (Grøt havregryn)	20 min	5 min-2 h	1 min	Koketid ~ 24 h	5 min	100	•
Soup (Suppe)	45 min	20 min-4 h	5 min	Koketid ~ 24 h	5 min	100	•
Steam (Damp)	40 min	15 min-3 h	5 min	Koketid ~ 24 h	5 min	100	•
Keep warm (Hold varm)	12 h (maks)	-	Nei	-	Nei	75	-

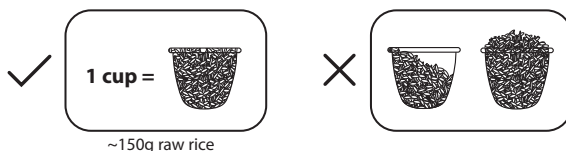
* I kokeprogrammet for linser kan du enten velge automatisk modus eller angi tiden selv.

Hvis du vil angi tiden selv velger du kokeprogrammet for linser, trykker på timeren og velger koketiden du ønsker.

Automatisk modus sørger for å koke linsene. Hvis du vil at linsene skal være litt møre, kan du forlenge tiden.

Anbefalinger for god riskoking

- Før du starter matlagingen må du måle opp rismengden med målebegeret og skylle risen. Risottoris skylles ikke. Når du skal måle opp risen fyller du det vedlagte målebegeret med tilmålt mengde ukokt ris (hverken mer eller mindre), og følger forholdstallene mellom ris og vann slik at risen blir kokt med perfekt resultat.



- Fordel den skylte risen jevnt i kjelen. Fyll i vann til samsvarende nivå (merkene viser vannmengde som trengs i forhold til rismengde som skal tilberedes).
- Når risen er ferdig kokt og Hold varm-indikatoren lyser, kan du røre i risen og la den ligge i riskokeren noen minutter for perfekt tilberedt ris.

Tabellen nedenfor er en kokeveiledning for ris:

KOKEVEILEDNING FOR HVIT RIS			
Rismengde (antall målebeger)	Rismengde (i gram)	Vannivå i kjelen (+ ris)	Porsjoner
1	150 g	Nivåmerke beger 1	1-2
2	300 g	Nivåmerke beger 2	3-4
3	450 g	Nivåmerke beger 3	4-5
4	600 g	Nivåmerke beger 4	5-6

Menynøkkel

- Når apparatet kobles til står riskokeren på Hvit ris-programmet. Når du trykker på Meny-tasten, velger riskokeren Hvit ris → Brun ris → Linser → Grøt → Suppe → Damp
- Displayet viser standard tilberedningstid for hver funksjon, med unntak av Hvit ris, Brun ris og Linser. I linseprogrammet kan du velge mellom innstillingene automatisk matlaging eller manuell ved å trykke på timeren. Deretter vises standardtiden på displayet. (Riskokeren viser “:::”, når matlagingstiden justeres automatisk i forhold til rismengden du koker), lyset på Start-tasten blinker.

Hvit ris-program


- Plasser apparatet på en flat, stabil og varmebestandig overflate i god avstand til vannsprut og andre varmekilder.
- Trykk på Meny-tasten for å velge Hvit ris-programmet.


- Mål opp rismengde med det vedlagte målebegeret (1 beger, 2 beger osv.). Skyll risen grundig før du legger den i kjelen – fig. 8. Fyll deretter i kaldt vann til tilsvarende BEGER-merke i kjelen – fig. 9.
- Eksempel:
 - Hvis du koker 1 beger ris, fyller du kaldt vann opp til nivåmerke 1 i kjelen.
 - Hvis du koker 2 beger ris, fyller du kaldt vann opp til nivåmerke 2 i kjelen.

TIPS: Du kan erstatte kaldt vann med grønnsaksbuljong eller kjøttkraft slik at risen får mer smak.

- Lukk lokket.

Obs: Fyll alltid på risen først, ellers vil du få for mye vann.

- Trykk på Start-tasten, riskokeren starter Ris-programmet, Start-symbolet lyser og på displayet blinker “”.

På slutten av matlagingen vil du høre opptil fem pipesignaler, riskokeren går til Hold varm-status når Hold varm-indikatoren  slår seg på og displayet begynner nedtellingen.

Brun ris-program

Plasser apparatet på en flat, stabil og varmebestandig overflate i god avstand til vannsprut og andre varmekilder.


- Trykk på Meny-tasten for å velge Brun ris-programmet.
- Vask 1 til 4 beger brun ris grundig.
- Hell deretter risen ned i kokekjelen.
- Hell nødvendig rismengde i kjelen ved å bruke det vedlagte målebegeret – fig. 8. Fyll deretter i kaldt vann til tilsvarende BEGER-merke i kjelen – fig. 9.
- Eksempel:
 - Hvis du koker 1 beger brun ris, fyller du kaldt vann opp til nivåmerke 1 i kjelen.
 - Hvis du koker 2 beger brun ris, fyller du kaldt vann opp til nivåmerke 2 i kjelen. Osv.

Du kan erstatte kaldt vann med grønnsaksbuljong eller kjøttkraft slik at risen får mer smak.


- Lukk lokket.

Obs: Fyll alltid på risen først, ellers vil du få for mye vann.

Trykk på Start-tasten, riskokeren starter Ris-programmet, Start-symbolet lyser og på displayet blinker “☰”.

På slutten av matlagingen vil du høre opptil fem pipesignaler, riskokeren går til Hold varm-status når Hold varm-indikatoren  slår seg på og displayet begynner nedtellingen.

Linse-program

- Trykk på Meny-tasten til Linse-programmet lyser, og deretter kan du velge Linse-kokeprogrammet.
- Hell nødvendig linsemengde i kokekjelen. Bruk det vedlagte målebegeret.
- Deretter fyller du i riktig mengde vann med målebegeret (vannmengde avhenger av hvilken type linser du skal koke).
- Lukk lokket.
- Trykk på Start-tasten, riskokeren starter Linse-programmet, Start-symbolet lyser og displayet blinker.
- På slutten av koketiden hører du fem pipesignaler. Riskokeren går inn i Hold varm-status via Hold varm-indikatoren .

Obs: Koketid og nødvendig vannmengde kan variere fra en linsetype til en annen. Du kan lese mer i følgende koketabell eller lese veiledningen på linseemballasjen.

Hvis du vil legge til mer salt, anbefaler vi at du tilfører saltet etter at linsene er kokt eller når riskokeren piper første gang i automatisk modus og før timeren slås på, ca. tre fjerdedels tid inn i kokeprosessen.

Koketips:

- Skyll linsene grundig med kaldt vann og fjern eventuelt rusk og bønn før du koker.
- Ikke tilsett salt i kokevannet, da det kan gjøre utsiden av linsene hardere.
- For et mer smakfullt resultat, kan du legge til urter, nellik eller en kvast med urter før du lukker lokket.
- Bløtkokte linser kan brukes til supper, gryteretter, karriretter, grønnsaksmos mens ikke så bløtkokte linser kan være perfekte å bruke i salat.



Viktig: Sørg for at linsene dine blir godt kokte. For lite kokte linser kan være harde å fordøye og føre til magesmerter og luft i magen.

	Linse- mengde	Mengde kaldt vand	Antall porsjone	Linse- meny	Resultat/ anbefalinger	Tekniske anbefalinger	Koketips
Grønne linser (Du Puy)	1 Begre	2 Begre	2 - 3	Automatisk eller manuelt	<ul style="list-style-type: none"> • (Automatisk modus) • Første pipesignal: Fast resultat • Etter bytte til Hold varm: Mørt resultat 		<u>Kald:</u> I salat <u>Varm:</u> I en gryterett, som tilbehør som skal serveres til en kjøtt- eller fiskerett.
	2 Begre	3 Begre	4 - 5				
Lyse linser	1 Begre	2.5 Begre	2 - 3	Automatisk eller manuelt	(Automatisk modus) La dem koke til status veksler til Hold varm.	På slutten av syklusen kan du sette timeren ⌚ til forlenget koketid slik at linsene blir møre, eller fortsette med en oppskrift.	<u>Kald:</u> I salat <u>Varm:</u> I en gryterett, som tilbehør som skal serveres til en kjøtt- eller fiskerett.
	2 Begre	3.5 Begre	4 - 5				
Svarte linser (Beluga)	1 Begre	2 Begre	2 - 3	Automatisk eller manuelt			<u>Kald:</u> I salat, verrines <u>Varm:</u> I en gryterett, som tilbehør som skal serveres til en kjøtt- eller fiskerett.
	2 Begre	3 Begre	4 - 5				
Røde linser	1 Begre	1.5 - 2 Begre	2 - 3	Manuell – 8-9 min	Faste/ikke udkogte	Öka tillagningstiden om du ønsker ett mer mosat resultat.	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Hela linser:</u> i sallad • <u>Mosade linser:</u> Indian dhal, curry, linsröra, linsbollar eller croquette, dip t ex hummus. • Öka mängden vatten beroende på vilken textur du önskar.
	2 Begre	3 Begre	4 - 5				


* 1 BEGER = +/- 160 ml / 130–140 g linser

Denne koketabellen er ment bare som referanse. Juster vannmengden i forhold til din personlige smak og eventuelle matoppskrifter. Noen linsevarianter blir veldig fort kokt. For at linsene skal forbli faste, må du sile dem umiddelbart etter koking og eventuelt skylle dem i kaldt vann. For delte linser, som røde linser, anbefales det å bruke manuell modus slik at du har bedre kontroll på koketiden.

Grøt-program

- Trykk på Meny-tasten for å velge Grøt-programmet. Displayet viser standard koketid, Start-symbolet blinker rødt.
- Du kan endre koketiden ved å først trykke på Timer-tasten  og deretter trykke på tastene < og >.
- Trykk på Start-tasten. Riskokeren går til Grøt-programmet, Start- og Timer-symbolene lyser og displayet viser den resterende koketiden.
- På slutten av matlagingen vil du høre opptil fem pipesignaler, riskokeren går til Hold varm-status når Hold varm-indikatoren  slår seg på og displayet begynner nedtellingen av varmefunksjonen.

Suppe-program

- Trykk på Meny-tasten for å velge Suppe-programmet. Displayet viser standard koketid, Start-symbolet blinker rødt.
- Du kan endre koketiden ved å først trykke på Timer-tasten  og deretter trykke på tastene < og >.
- Trykk på Start-tasten. Riskokeren går til Suppe-programmet, Start- og Timer-symbolene lyser og displayet viser den resterende koketiden.
- På slutten av matlagingen vil du høre opptil fem pipesignaler, riskokeren går til Hold varm-status når Holdvarm-indikatoren  slår seg på og displayet begynner nedtellingen av varmefunksjonen.



Damp-program

- Trykk på Meny-tasten for å velge Damp-programmet. Displayet viser standard koketid, Start-symbolet blinker rødt.
- Du kan endre koketiden ved å først trykke på Timer-tasten  og deretter trykke på tastene < og >.
- Sørg for at du fyller kokekjelen med vann til minimum nivåmerke (MIN.).
- Trykk på Start-tasten. Riskokeren går til Damp-programmet, Start- og Timer-symbolene lyser og displayet viser den resterende koketiden.
- På slutten av matlagingen vil du høre opptil fem pipesignaler, riskokeren går til Hold varm-status når Holdvarm-indikatoren  slår seg på og displayet begynner nedtellingen av varmefunksjonen.

Forhåndsinnstilt program


- Forhåndsinnstilt tid samsvarer med sluttid for matlaging.
- Denne funksjonen er tilgjengelig for alle programmer.
- Hvis du vil bruke forhåndsinnstillingsfunksjonen, velg først et kokeprogram. Trykk deretter på Forhåndsinnstilling, og velg tidspunkt. Med de to trykktastene < og > kan du selv velge det forhåndsinnstilte tidspunktet. Standard forhåndsinnstilling endres i samsvar med den koketiden du velger. Du kan forhåndsinnstille fra koketiden og inntil 24 timer.
- Når du har valgt forhåndsinnstilt tid, trykker du på Start-tasten for å angi kokestatus, Start-symbolet lyser og displayet viser tiden du har valgt og symbolet for forhåndsinnstilling lyser.
- Når symbolet for forhåndsinnstilling slutter å lyse går riskokeren til matlagingstatus og Timer-symbolet lyser (unntatt ved Ris-programmet).

Hold varm/Avbryt-funksjon

- Trykk på Hold varm/Avbryt-tasten  i ventemodus, Hold varm/Avbryt-symbolet lyser, displayet viser 0:00 og starter nedtellingen av Hold varm-funksjonen.
- Hvis du trykker på Hold varm/Avbryt-tasten  under funksjonsinnstilling eller tilberedningsstatus, avbrytes alle datainnstillinger og tilbakestilles til ventemodus.

Anbefaling: Hvis du vil at maten skal beholde den gode smaken, bør du begrense perioden for Hold varm-funksjonen til maks. 6 timer.

Ved fullført matlaging

- Åpne lokket – fig. 1.
- Du må bruke grytekluter når du håndterer kjelen og dampristen – fig. 11.
- Server maten med skjeen som følger med apparatet og lukk lokket etterpå.
- 12 timer er maksimal tid for Hold varm-funksjonen.
- Trykk på Hold varm/Avbryt  for å avbryte Hold varm-status.
- Trekk ut kontakten på apparatet.

Rengjøring og vedlikehold

- Sørg for at riskokeren er koblet fra og helt nedkjølt før rengjøring og vedlikehold.
- Det anbefales at du bruker en svamp til å rengjøre selve apparatet, hver gang du har brukt det – fig. 12 .
- Kjelen, målebegeret og ris-/suppeskjeene kan vaskes i oppvaskmaskin - fig. 13.

Kjele, damprist

- Ikke bruk skurepulver og metallsvamper.
- Hvis maten er svidd fast i bunnen, kan du sette kjelen i vann en stund før du skal vaske den.
- Tørk kjelen forsiktig.

Ta vare på kjelen

Følg instruksjonene for kjelen:

- Hvis du vil beholde kjelens gode kvalitet, anbefaler å ikke kutte mat i selve kjelen.
- Husk å sette kjelen tilbake i riskokeren.
- Bruk den vedlagte plastskjeen eller en treskje, slik at du unngår å skade kjeleoverflaten – fig. 14.
- Hvis du vil unngå korrosjon/rust, bør du ikke helle eddik i kjelen.
- Fargen på kjelens overflate kan endres etter første gangs bruk, eller etter lang tids bruk. Denne fargeendringen skyldes påvirkning av damp og vann. Endringen forringer ikke riskokerens bruksverdi og er heller ikke helsefarlig. Det er fortsatt helt trygt å bruke riskokeren.

Rengjøre dampventilen

- Når du rengjør dampventilen må du ta den ut av lokket – fig. 15. Etter rengjøring, fig. 16, må du tørke den og sette den tilbake i lokket på riskokeren – fig. 17

Rengjøre det innvendige lokket.

- Ta ut det innvendige lokket. Rengjør lokket med en fuktig svamp og oppvaskmiddel (fig. 16). Deretter tørker du lokket og setter det tilbake bak listene og dytter det på plass.

Rengjøring og vedlikehold av de andre delene på apparatet.

- Rengjør riskokeren utvendig fig. 18 samt innsiden av lokket og ledningen med en fuktig klut, og tørk med en tørr klut. Ikke bruk skuremidler eller lignende produkter.
- Ikke bruk vann når du rengjør innsiden av apparatet, da det kan skade varmesensoren.

Feilsøkingsguide

Funksjonsfeil	Årsaker	Løsninger
Alle indikatorlamper av og ingen varme.	Apparatet er ikke tilkoblet.	Kontroller at strømledningen er satt i stikkkontakten, og koblet til strømmettet.
Alle indikatorlamper av og varme fungerer.	Problem med tilkobling av indikatorlampen eller indikatorlampen er skadet.	Send til autorisert servicesenter for reparasjon.
Damplekkasje under bruk	Lokket lukkes ikke.	Åpne lokket og lukk det på nytt.
	Dampventilen ikke godt nok plassert eller er mangelfull.	Stopp matlagingen (dra ut kontakten) og kontroller at ventilen er hel (2 deler satt riktig sammen) og at den er riktig plassert.
	Pakning på lokket eller dampventilen er skadet.	Send til autorisert servicesenter for reparasjon.
Ris er halvkokt eller for mye kokt.	For mye eller ikke nok vann i forhold til rismengde.	Se tabell for vannmengde.
Linser er harde og virker som de ikke er kokt	Ikke nok vann i forhold til linsemengde. Salt kan også gjøre utsiden av linsen hardere.	Se tillagningsanvisningarna för linser. Tillsätt inte salt i vattnet under tillagningen utan vänta tills linserna är kokta.
Automatisk Hold varm-funksjon fungerer ikke (apparatet står i kokeposisjon, eller ingen oppvarming).		Ta kontakt med nærmeste servicesenter og be om reparasjon.

Funksjonsfeil	Årsaker	Løsninger
E0	Sensoren på toppen av apparatet kortslutter eller har ufullstendig krets.	Ta kontakt med nærmeste servicesenter og be om reparasjon.
E1	Sensoren på bunnen av apparatet kortslutter eller har ufullstendig krets.	Ta kontakt med nærmeste servicesenter og be om reparasjon.

Obs: Hvis den innvendige kjelen er deformert eller skadet, skal du ikke fortsette å bruke den men skaffe en ny kjele fra det autoriserte servicesenteret.

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

OBH Nordica garanterer at dette produktet vil være fritt for produksjonsfeil i materialer eller arbeid i 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, fra og med kjøpsdato eller leveringsdato.

Denne produsentens kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. OBH Nordica kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpliktelse og den eneste løsningen du tilbys ifølge denne garantien, er begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

Vilkår og unntak

OBH Nordica er ikke forpliktet til å reparere eller erstatte noen produkter der det ikke kan legges frem gyldig kjøpskvittering. Defekt produkt kan leveres tilbake til butikken der det ble kjøpt.

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt til hjemmebruk og dekker ikke noen typer skader som oppstår som følge av misbruk, uaktsomhet, unnlattelse av å følge OBH Nordicas instruksjoner, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet, feil pakking fra eier eller feilbehandling fra eventuell transportør. Den dekker heller ikke normal bruksslitasje, vedlikehold eller bytting av forbruksdeler, eller følgende:

- bruk av feil type vann eller forbruksdeler
- mekaniske skader, overbelastning
- skader eller dårlige resultater, særlig på grunn av feil spenning eller frekvens, som stemplet på produkt-IDen eller spesifikasjonen
- inntrenging av vann, støv eller insekter i produktet
- kalkavleiring (eventuell avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- skade som følge av lynnedslag eller spenningsvingninger
- skade på eventuelle glass- eller porselenselementer i produktet

- ulykker, blant annet brann, oversvømmelse osv.
- profesjonell eller kommersiell bruk

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside www.obhnordica.no.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge

Telephone: +47 22 96 39 30


www.obhnordica.no

VAROTOIMENPITEET TURVALLISUUSOHJEET

Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Säilytä ne turvallisessa paikassa.

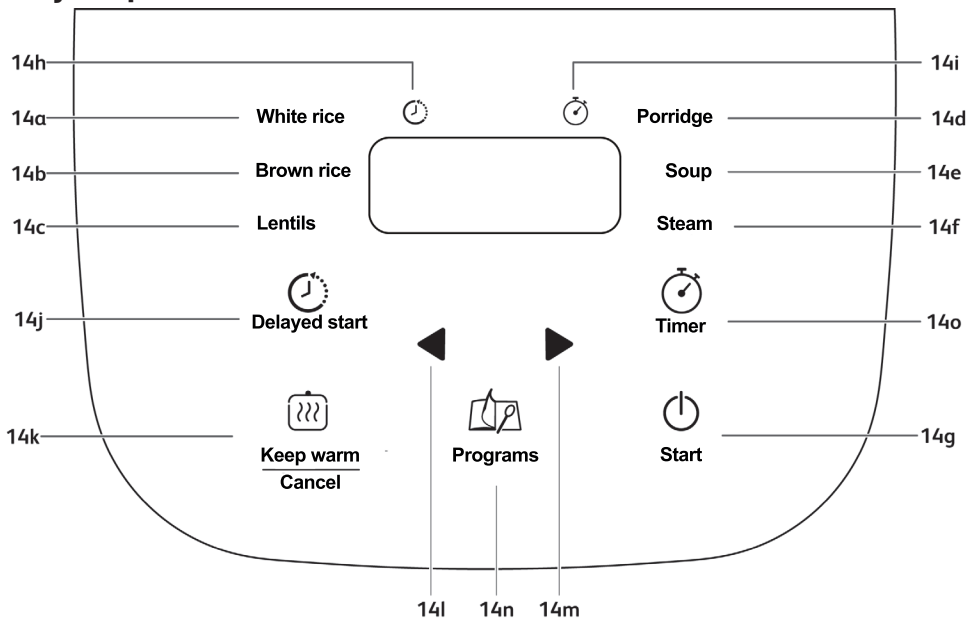
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat. Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä grilliä vain, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuuseen:
 - Henkilökunnalle varatut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - Maatilat
 - Asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa

majoitustiloissa

- Bed & Breakfast -tyyppiset majoitusympäristöt
- Jos laitteessa on irrotettava virtajohto: Vaurioitunut virtajohto on korvattava uudella asianmukaisella virtajohdolla tai vaihtosarjalla, joka on saatavana valtuutetuista huoltokorjaamoista.
- Jos laitteessa on kiinteä virtajohto: Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai muulla pätevällä ammattilaisella.
- Laitetta ei saa upottaa veteen eikä muihin nesteisiin.
- Puhdista varusteet ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat kostealla liinalla tai sienellä. Huuhtele kostealla liinalla tai sienellä. Kuivaa varusteet ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat kuivalla liinalla.
- Jos laitteessa näkyy symboli , se merkitsee, että laitteen pinnat saattavat kuumentua käytön aikana.
- Varoitus: Kuumennusvastuksen pinta on kuuma käyttämisen jälkeen.
- Varoitus: Laitteen virheellinen käyttäminen saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.
- Varoitus: Jos laitteessa on irrotettava virtajohto, älä kaada nestettä sen liitännään.
- Irrota laitteen pistoke sähköpistorasiasta aina
 - heti käytön jälkeen
 - kun laitetta siirretään
 - ennen laitteen puhdistamista ja huoltoa
 - jos laite ei toimi oikein.
- Jos laitteen kuumia pintoja kuumaa vettä, kuumaa höyryä tai kuumaa ruokaa kosketaan, voi aiheutua palovammoja.
- Laitteesta pääsee ulos kuumuutta ja höyryä ruoanvalmistuksen aikana. Pidä kasvot ja kädet kaukana laitteesta.

- Älä vie kasvoja ja käsiä höyryn ulostuloaukon lähelle.
Älä tuki höyryn ulostuloaukkoa.
- Jos ilmenee ongelmia tai sinulla on kysyttävää, ota yhteys asiakaspalveluumme tai katso lisätietoja sivustostamme.
- Laitteen suurin käyttökorkeus on 2 000 metriä.
- Turvallisuutesi takaamiseksi laite täyttää valmistettaessa voimassa olleiden turvallisuusmääräysten ja direktiivien vaatimukset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevat säädökset ja ympäristödirektiivit).
- Tarkista, että syöttöjännite vastaa laitteen tyyppikilvessä mainittua jännitettä (vaihtovirta).
- Eri standardit eroavat toisistaan. Jos laitetta käytetään muualla kuin siinä maassa, josta se on ostettu, vie se tarkastettavaksi valtuutettuun huoltokorjaamoon.

Ohjauspaneeli



Kuvaus

1. Höyrytyskori
- 2 a Veden ja riisin tason merkinnät
3. Irrotettava astia

4. Mitta-astia
5. Riisikauha
6. Keittokauha
7. Kansi
8. Irrotettava sisäkansi
9. Höyryventtiili
10. Kannen avauspainike
11. Kahva
12. Kotelo
13. Virtajohto
14. Ohjaustaulu
 - a) VALKOINEN RIISI -OHJELMA
 - b) TUMMA RIISI -OHJELMA
 - c) LINSSIT-OHJELMA
 - d) PUURO-OHJELMA
 - e) KEITTO-OHJELMA
 - f) HÖYRYTYYS-OHJELMA
 - g) KÄYNNISTYSPAINIKE
 - h) ESIASETUKSEN MERKKIVALO
 - i) KYPSENNYSAJAN MERKKIVALO
 - j) ESIVALINTAPAINIKE
 - k) LÄMPIMÄNÄPITO-/PERUUTUSPAINIKE
 - l) VÄHENNYS-PAINIKE
 - m) LISÄYSPAINIKE
 - n) VALIKKOPAINIKE
 - o) AJASTUSPAINIKE

Yhdistäminen virtalähteeseen

- Älä käytä laitetta, jos
 - laite tai virtajohto on vaurioitunut
 - laite on pudonnut, näyttää vaurioituneelta tai ei toimi asianmukaisesti.
 - Tällöin laite on toimitettava valtuutettuun huoltokorjaamoon tarkastettavaksi. Älä pura laitetta itse.
- Älä jätä sähköjohtoa roikkumaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos hyväksyt jatkojohdon käyttämiseen liittyvät riskit, käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jonka pistoke on maadoitettu ja joka täyttää laitteen virransyöttövaatimukset.
- Älä irrota laitteen pistoketta pistorasiasta vetämällä sitä johdosta.

Käyttäminen

- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
- Älä anna laitteen pohjan joutua kosketuksiin veden kanssa.
- Älä yritä käyttää laitetta, kun keittoastia on tyhjä, tai ilman keittoastiaa.
- Ruoanvalmistustavan valitsimen täytyy voida toimia esteettä. Älä estä automaattista lämpimänäpito- toiminnon ottamista käyttöön.
- Älä irrota keittoastiaa, kun laite on toiminnassa.

- Älä aseta laitetta kuumalle pinnalle, lämmönlähteen päälle tai liekkeihin. Muutoin se vaurioituu tai aiheutuu vaara.
- Keittoastian tulee koskettaa kuumennuslevyä. Jos kuumennuslevyn ja keittoastian välissä on esine tai ruokaa, laite ei toimi oikein.
- Älä aseta laitetta lämmönlähteen tai kuuman lieden lähelle. Muutoin voi aiheutua vakava vaurio.
- Älä laita laitteeseen ruokaa tai vettä ennen kuin keittoastia on paikallaan.
- Noudata ruokaohjeissa ilmoitettuja määriä.
- Jos laitteen osa syttyy tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Tukahduta liekit kostealla keittiöpyyhkeellä.
- Korjaustyöt on teetettävä huoltokorjaamossa käyttämällä alkuperäisiä varaosia.

Suojele ympäristöä

- Laitteesi on suunniteltu toimimaan useiden vuosien ajan. Kun se tulee elinkaarensa päähän, mieti, kuinka voit auttaa suojelemaan luontoa.
- Ennen laitteen toimittamista kierrätykseen poista akku ajastimesta ja toimita se paristokeräykseen.

Huolehdi aina ympäristöstä!



Laite sisältää arvokkaita materiaaleja, jotka voidaan kierrättää ja/tai uusiokäyttää.

 Toimita käytöstä poistettu laite paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Laitteen purkaminen pakkauksesta

- Poista laite, varusteet ja asiakirjat pakkauksesta.
- Avaa kansi painamalla avauspainiketta - kuva 1. Lue ohjeet ja noudata niitä.

Laitteen puhdistaminen

- Irrota keittoastia (kuva 2), sisäkansi ja paineventtiili (kuvat 3 a ja 3 b).
- Puhdista keittoastia, venttiili ja sisäkansi vedellä ja kostealla sienellä, jossa on astianpesuainetta.
- Pyyhi laitteen ulkopinta ja kansi kostealla liinalla.
- Kuivaa ne huolellisesti.
- Aseta kaikki osat takaisin alkuperäisiin paikkoihinsa. Aseta sisäkansi oikeaan paikkaan laitteen kanteen. Aseta tämän jälkeen sisäkansi 2 kiinnikkeeseen ja paina se paikalleen. Yhdistä irrotettava virtajohto keittimen pohjaosassa sijaitsevaan liitäntään.

Kaikki laitteen toiminnot

- Pyyhi keittoastian ulkopinta ja varsinkin pohja puhtaaksi. Varmista, ettei keittoastian alla ja kuumennusvastuksessa ole vieraita esineitä tai nesteitä (kuva 5).
- Aseta keittoastia laitteeseen oikein (kuva 6).
- Varmista, että sisäkansi on kunnolla paikallaan.

- Sulje kansi siten, että kuulet napsahduksen.
- Yhdistä virtajohto laitteeseen. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Laitteesta kuuluu merkkiääni ja kaikki merkkivalot syttyvät hetkeksi. Käyttöön tulee Valkoinen riisi -oletusohjelma.
- Älä koske kuumennusvastukseen, kun pistoke on sähköpistorasiassa tai käyttämisen jälkeen. Älä kanna laitetta, kun se on käytössä äläkä heti käyttämisen jälkeen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.

Älä aseta kättä höyrynpistoaukon eteen ruoanvalmistuksen aikana. Muutoin aiheutuu palovammojen vaara (kuva 10).

Jos olet vahingossa valinnut väärän ruoanvalmistusohjelman ja se on jo käynnistynyt, voit keskeyttää ohjelman ja valita toisen painamalla lämpimänäpito-/peruutuspainiketta.

Lisäksi voit pysäyttää ruoanvalmistuksen painamalla lämpimänäpito-/peruutuspainiketta.

Käytä vain laitteen mukana toimitettua keittoastiaa.

Älä laita laitteeseen ruokaa tai vettä, jos keittoastia ei ole paikallaan.

Veden ja ruoka-ainesten suurin määrä ei saa ylittää keittoastiaan merkittyä enimmäistasoa (kuva 7).

Ruoanvalmistusohjelmataulukko

Ohjelmat	Keittoaika			Viivästetty käynnistys		Oletuslämpötila (°C)	Lämpimänä pitäminen
	Oletusaika	Alue	Säädettävä	Alue	Säädettävä		
White rice (valkoinen riisi)	Automaattinen	Automaattinen	Ei	Ruoanvalmistusaika enintään ~ 24h	5 min	Automaattinen	•
Brown rice (tumma riisi)	Automaattinen	Automaattinen	Ei	Ruoanvalmistusaika enintään ~ 24h	5 min	Automaattinen	•
Lentils* (linsit)	Automaattinen	Automaattinen	Ei	Ruoanvalmistusaika enintään ~ 24h	5 min	Automaattinen	•
	10 min	5 min-1h	1 min	Ruoanvalmistusaika enintään ~ 24h	5 min	100	-
Porridge (puuro)	20 min	5 min-2h	1 min	Ruoanvalmistusaika enintään ~ 24h	5 min	100	•
Soup (keitto)	45 min	20 min-4h	5 min	Ruoanvalmistusaika enintään ~ 24h	5 min	100	•
Steam (höyrytys)	40 min	15 min-3h	5 min	Ruoanvalmistusaika enintään ~ 24h	5 min	100	•
Keep warm (lämpimänä pitäminen)	12 h (enintään)	-	Ei	-	Ei	75	-

* Linssiohjelmassa voit valita automaattisen tilan tai asettaa ajan itse käyttämällä ajastinta.

Linssit voidaan kypsentää myös automaattisessa tilassa. Mutta jos haluat kypsentää niitä enemmän, voit valita ajan itse.

Suositukset parhaiden riisin kypsennystulosten saavuttamiseksi

- Mittaa keitettävä riisi mitta-astialla ja huuhtele se (risottoriisiä lukuun ottamatta). Kun mittaat riisin, täytä mukana toimitettu mitta-astia keittämättömällä riisillä tarkalleen reunaan saakka. Tällöin veden ja riisin suhde pysyy oikeana, ja riisi kypsennetään juuri oikein.




- Levitä huuhdeltu riisi tasaisesti koko keittoastian pinnalle. Lisää keittoastiaan vettä oikea määrä keitettävän riisin määrän mukaan.
- Kun riisi on valmista ja lämpimänäpitovalvot palaa, sekoita riisi ja jätä se riisikeittimeen muutamaksi minuutiksi, jotta riisinjyvät erottuvat toisistaan.

Kun keität riisiä, noudata seuraavan taulukon ohjeita

VALKOISEN RIISIN KEITTÄMINEN			
Riisin määrä (kupillista)	Riisin määrä (grammoina)	Veden määrä keittoastiassa (kun riisi on keittoastiassa)	Annoksia
1	150 g	1 kupillisen merkkiin saakka	1-2
2	300 g	2 kupillisen merkkiin saakka	3-4
3	450 g	3 kupillisen merkkiin saakka	4-5
4	600 g	4 kupillisen merkkiin saakka	5-6

Valikkopainike

- Kun riisinkeittimen pistoke työnnetään sähköpistorasiaan, riisinkeitin siirtyy Valkoinen riisi -tilaan. Painamalla valikkopainiketta voit valita Valkoinen riisi → Tumma riisi → Linssit → Puuro → Keitto → Höyrytys.
- Oletuskypsennysaika näkyy näytössä, paitsi jos olet valinnut Valkoinen riisi-, Tumma riisi - tai Linssit-tilan. Linssiohjelmassa voit valita automaattisen tilan tai asettaa ajan itse käyttämällä ajastinta. Oletusaika tulee näyttöön.

Riisiä keitetessä näytössä näkyy , koska keittoaika valitaan automaattisesti keitettävän riisin määrän mukaan. Käynnistyspainikkeen merkkivalo vilkkuu.


Valkoinen riisi -toiminto


- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu lämmölle tai vesiroiskeille.
- Valitse Valkoinen riisi -toiminto painamalla valikkopainiketta.
- Mittaa riisin määrä mukana toimitetulla mitta-astialla (1 kupillinen, 2 kupillista ja niin edelleen). Huuhtelee riisi perusteellisesti ennen sen asettamista keittoastiaan (kuva 8). Lisää keittoastiaan vettä mitta-astiallisten määrää vastaavaan merkkiin saakka (kuva 9).
- **Esimerkkejä:**
 - Jos keität 1 mitta-astiallisen riisiä, kaada keittoastiaan kylmää vettä merkkiin 1 saakka.
 - Jos keität 2 mitta-astiallista riisiä, kaada keittoastiaan kylmää vettä merkkiin 2 saakka. Ja niin edelleen.

VINKKI: Voit käyttää kylmän veden sijasta kasvis- tai lihalientä. Riisistä tulee tällöin maukkaampaa.

- Sulje kansi.

Huomautus: Lisää aina riisi ensin. Muutoin keittoastiassa on liikaa vettä.

- Paina käynnistyspainiketta. Riisinkeitin siirtyy riisinkeittotilaan. Käynnistysmerkkivalo vilkkuu, ja näytössä näkyy .

Kun kypsentyminen päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ja riisinkeitin pitää riisiä lämpimänä. Tällöin lämpimänäpito-merkkivalo  palaa ja lämpimänäpitoaika näkyy näytössä.

Tumma riisi -toiminto


Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu lämmölle tai vesiroiskeille.


- Valitse Tumma riisi -toiminto painamalla valikkopainiketta.
- Pese huolellisesti 1–4 mitta-astiallista tummaa riisiä.
- Kaada riisit keittoastiaan.
- Mittaa riisin määrä mukana toimitetulla mitta-astialla (kuva 8). Lisää keittoastiaan vettä mitta-astiallisten määrää vastaavaan merkkiin saakka (kuva 9).
- **Esimerkkejä:**
 - Jos keität 1 mitta-astiallisen tummaa riisiä, kaada keittoastiaan kylmää vettä merkkiin 1 saakka.
 - Jos keität 2 mitta-astiallista tummaa riisiä, kaada keittoastiaan kylmää vettä merkkiin 2 saakka. Ja niin edelleen.

Voit käyttää kylmän veden sijasta kasvis- tai lihalientä. Riisistä tulee tällöin maukkaampaa.

- Sulje kansi.

Huomautus: Lisää aina riisi ensin. Muutoin keittoastiassa on liikaa vettä.

Paina käynnistyspainiketta. Riisinkeitin siirtyy riisinkeittilaan. Käynnistysmerkkivalo vilkkuu, ja näytössä näkyy .

Kun kypsentyminen päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ja riisinkeitin pitää riisiä lämpimänä. Tällöin lämpimänäpito-merkkivalo  palaa ja lämpimänäpitoaika näkyy näytössä.

Linssit-toiminto

- Valitse Linssit-toiminto painelemalla valikkopainiketta.
- Kaada haluamasi määrä linssejä keittoastiaan. Voit käyttää mukana toimitettua mitta-astiaa.
- Lisää tarvittava määrä vettä mukana toimitetun astian avulla sen mukaan, paljonko linssejä keität.
- Sulje kansi.
- Paina käynnistyspainiketta. Riisinkeitin siirtyy linssienkeittilaan. Käynnistysmerkkivalo vilkkuu, ja näyttö välkkyi.
- Kun kypsennys päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä. Tällöin riisinkeitin siirtyy lämpimänäpitoilaan, ja lämpimänäpidon merkkivalo palaa.


Huomautus: Ruoanvalmistusaika ja tarvittavan veden määrä voi vaihdella linssilajikkeen mukaan. Katso lisätietoja seuraavasta taulukosta tai linssipakkauksesta.

Jos haluat lisätä keitinveteen suolaa, on suositeltavaa lisätä se, kun linssit on keitetty kypsiksi tai kun automaattisessa tilassa kuuluu ensimmäinen äänimerkki. Tällöin keittämisajasta on kulunut 3/4:

Ruoanvalmistusvinkkejä:

- Pese linssit perusteellisesti kylmällä vedellä. Poista roskat ennen keittämistä.
- Älä lisää suolaa keitinveteen. Muutoin linssien ulkokuori saattaa kovettua.
- Saat maukkaammat tulokset lisäämällä keitinveteen yrttejä tai ruohosipulia.
- Erittäin pehmeiksi keitetyt linssejä voidaan käyttää keitoissa, pataruoissa, curryruoissa ja vihannesmuhennoksissa. Salaateissa käytettäviin linssihin kannattaa jättää enemmän purutuntumaa.


Tärkeää: Keitä linssit kypsiksi. Raa'at linssit voivat aiheuttaa ruoansulatusvaivoja, eivätkä ne sula kunnolla.


	Linssien määrä	Kylmän veden määrä	Annosten määrä	Valikkovalinta	Tulos/suosituks	Neuvoja	Kypsennys
Vihreät linssit (Du Puy)	1 mittastiallinen	2 mittastiallista	2 - 3	Automaattinen tai manuaalinen	<ul style="list-style-type: none"> (Automaattinen tila) 1. äänimerkki: purutuntumaa Lämpimänäpitoon siirtymisen jälleen: pehmeä lopputulos 	Kun keittäminen päättyy, voi pidentää keittämistä	<u>Kylmä</u> : salaatti <u>Kuuma</u> : pataruoat tai liha- tai kalaruokien lisukkeet.
	2 mittastiallista	3 mittastiallista	4 - 5				
Vaaleat linssit	1 mittastiallinen	2,5 mittastiallista	2 - 3	Automaattinen tai manuaalinen	(Automaattinen tila) Anna kiehua lämpimänäpitoon saakka.	ajastimen avulla,  jolloin linseistä tulee pehmeämpiä, tai jatkaa ruoanvalmistusta.	<u>Kylmä</u> : salaatti <u>Kuuma</u> : pataruoat tai liha- tai kalaruokien lisukkeet.
	2 mittastiallista	3,5 mittastiallista	4 - 5				
Mustat linssit (Beluga)	1 mittastiallinen	2 mittastiallista	2 - 3	Automaattinen tai manuaalinen			<u>Kylmä</u> : salaatti <u>Kuuma</u> : pataruoat tai liha- tai kalaruokien lisukkeet.
	2 mittastiallista	3 mittastiallista	4 - 5				
Punaiset linssit	1 mittastiallinen	1,5 - 2 mittastiallista	2 - 3	Manuaalinen 8-9 min	Kiinteät	Jos haluat kypsemmän lopputuloksen, pidennä keittoaika.	<ul style="list-style-type: none"> Kokonaiset linssit: salaatti Pehmeät tai puolipehmeät linssit: Intialainen dhal, curry, linssimuhennos, linssipörykät tai hummuksen kaltaiset tahnat Säädä veden määrää haluamasi rakenteen mukaan.
	2 mittastiallista	3 mittastiallista	4 - 5				

* 1 mitta-astiallinen = +/- 160 ml / 130-140 grammaa linssijä kohden



Tämä taulukko on vain viitteellinen. Säädä veden määrää makusi ja ruokaohjeen mukaan. Tietyt linssilajikkeet kypsyvät erittäin nopeasti. Jos haluat kiinteitä linssijä, huuhtele ne heti kypsennyksen jälkeen kylmällä vedellä. Esimerkiksi punaisille linssijä on suositeltavaa käyttää manuaalista tilaa, jotta voit säätää keittoaika.

Puurotoiminto



- Valitse puurotoiminto painamalla valikkopainiketta. Oletuskypsennysaika näkyy näytössä, ja käynnistysmerkkivalo vilkkuu punaisena.
- Voit valita keittoajan painamalla ajastuspainiketta  ja <- sekä >-painiketta.
- Paina käynnistyspainiketta. Riisinkäitin siirtyy puuronkeittilään. Käynnistys- ja ajastusmerkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

- Kun kypsentyminen päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ja riisinkeitin pitää lämpimänä. Tällöin lämpimänäpito-merkkivalo  palaa ja lämpimänäpitoaika näkyy näytössä.

Keittotoiminto

- Valitse keittotoiminto painamalla valikkopainiketta. Oletuskypsennysaika näkyy näytössä, ja käynnistysmerkkivalo vilkkuu punaisena.
- Voit valita keittoajan painamalla ajastuspainiketta  ja <- sekä >-painiketta.
- Paina käynnistyspainiketta. Riisinkeitin siirtyy keittotilaan. Käynnistys- ja ajastusmerkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.
- Kun kypsentyminen päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ja riisinkeitin pitää lämpimänä. Tällöin lämpimänäpito-merkkivalo  palaa ja lämpimänäpitoaika näkyy näytössä.



Höyrytystoiminto

- Valitse höyrytystoiminto painamalla valikkopainiketta. Oletuskypsennysaika näkyy näytössä, ja käynnistysmerkkivalo vilkkuu punaisena.
- Voit valita keittoajan painamalla ajastuspainiketta  ja <- sekä >-painiketta.
- Täytä keittoastia vedellä vähintään vähimmäistason merkkiin saakka.
- Paina käynnistyspainiketta. Riisinkeitin siirtyy höyrytystilaan. Käynnistys- ja ajastusmerkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.
- Kun kypsentyminen päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ja riisinkeitin pitää lämpimänä. Tällöin lämpimänäpito-merkkivalo  palaa ja lämpimänäpitoaika näkyy näytössä.

Esiasetustoiminto

- Voit asettaa kypsentyksen päättymisajan.
- Tämä toiminto on käytettävissä kaikissa ohjelmissa.
- Voit käyttää esiasetustoimintoa valittuasi ohjelman. Paina esiasetuspainiketta ja valitse aika. Voit asettaa viivästetyn alkamisajan <- ja >-painikkeilla. Aika vaihtelee valitun kypsennysajan mukaan. Esiasetusajan voi asettaa enintään 24 tunnin päähän.
- Kun olet esiasettanut ajan, näet sen painamalla käynnistyspainiketta. Valittujen tuntien määrä näkyy näytössä.
- Kun esiasetus kuvake poistuu näytöstä, riisinkeitin siirtyy valittuun keittotilaan. Tällöin ajastuksen merkkivalo syttyy (ei riisitoimintoa käytettäessä).

Lämpimänäpito/peruuttaminen

- Pidä valmiustilassa lämpimänäpito-/peruutuspainiketta painettuna. Lämpimänäpito-/peruutusmerkkivalo  syttyy, näytössä näkyy 0:00 ja lämpimänäpitoaika näkyy näytössä.
- Kun painat lämpimänäpito-/peruutuspainiketta , kun toiminto on valittu, se peruutetaan ja laite palaa valmiustilaan.

On suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä enintään 6 tuntia, jotta sen maku ei kärsi.

Kun kypsentäminen päättyy

- Avaa kansi – kuva 1.
- Kun käsittelet keittoastiaa tai höyrytyskoriä, käytä käsineitä (kuva 11).
- Tarjoile ruoka käyttämällä laitteen mukana toimitettua kauhaa. Sulje lopuksi kansi.
- Pisin lämpimänäpitoaika on 12 tuntia.
- Voit lopettaa lämpimänäpidon painamalla lämpimänäpito-/peruutuspainiketta.
- Irrota laitteen pistoke sähköpistorasiasta.

Puhdistus ja huolto

- Irrota riisinkeittimen pistoke pistorasiasta, ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja kunnossapitoa.
- On suositeltavaa puhdistaa laite jokaisen käyttökerran jälkeen sienellä (kuva 12).
- Keittoastia, mitta-astia ja kauhat voidaan pestä astianpesukoneessa (kuva 13).

Keittoastia, höyrytyskori

- Ei ole suositeltavaa käyttää hankausjauhetta tai metallisia puhdistusvälineitä.
- Jos ruokaa tarttuu kiinni pohjaan, anna keittoastian liota ennen puhdistamista.
- Kuivaa keittoastia huolellisesti.

Keittoastiasta huolehtiminen

Noudata seuraavia keittoastian käsittelyohjeita:

- Ei ole suositeltavaa leikata ruokaa keittoastiassa. Muutoin se voi vaurioitua.
- Aseta keittoastia takaisin riisinkeittimeen.
- Käytä mukana toimitettuja muovisia kauhoja tai puista kauhaa. Metallinen kauha saattaa vaurioittaa keittoastian pintaa (kuva.14).
- Älä kaada keittoastiaan etikkaa. Muutoin se altistuu korroosiolle.
- Keittoastian pinnan väri voi muuttua ensimmäisellä käyttökerralla tai kun se on ollut käytössä pitkään. Syynä on höyryn ja veden vaikutus. Muutos ei vaikuta riisinkeittimen toimintaan eikä ole terveydelle haitallinen. Sen käyttäminen on edelleen turvallista

Mikrohöyryventtiilin puhdistaminen

- Kun puhdistat mikrohöyryventtiilin, irrota se kannesta (kuva 15). Puhdistamisen jälkeen kuivaa se pyyhkimällä (kuva 16) ja aseta se takaisin riisinkeittimen kanteen (kuva 17).

Sisäkannen puhdistaminen

- Irrota sisäkansi. Puhdista se sienellä ja pesuaineella (kuva 16). Kuivaa se pyyhkimällä. Kiinnitä se takaisin paikalleen asettamalla se kiinnikkeeseen ja painamalla sitä ylöspäin.

Laitteen muiden osien puhdistaminen

- Puhdista riisinkeittimen ulkopinta (kuva 18), kannen sisäpuoli ja virtajohto kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkimällä. Älä käytä hiovia puhdistusaineita.
- Älä puhdista laitteen sisäosia vedellä. Muutoin kuumuustunnistin saattaa vaurioitua.

Vianetsintäopas

Toimintahäiriön kuvaus	Syitä	Ratkaisuja
Mikään merkkivalo ei syty. Laitte ei kuumene.	Pistoketta ei ole työnnetty pistorasiiaan.	Varmista, että pistoke on sähköpistorasiassa.
Mikään merkkivalo ei syty. Laitte kuumenee.	Merkkivalon liitos on löysä, tai merkkivalo on vaurioitunut.	Toimita laite valtuutettuun huoltokorjaamoon.
Höyryä vuotaa käytön aikana.	Kansi on suljettu huonosti.	Avaa ja sulje kansi.
	Mikrohöyryventtiili ei ole kunnolla paikallaan, tai sitä ei ole koottu oikein.	Keskeytä ruoanvalmistus irrottamalla pistoke sähköpistorasiasta. Tarkista, että venttiili on koottu (kaksi osaa ovat kiinni toisissaan) ja että se on kunnolla paikallaan.
	Kannen tai mikrohöyryventtiilin tiiviste on vaurioitunut.	Toimita laite valtuutettuun huoltokorjaamoon.
Riisi jää puolikypsäksi tai siitä tulee ylikypsää.	Vettä on liikaa tai liian vähän.	Katso taulukosta lisätietoja veden määrästä.
Linssit jäävät raaoksiksi.	Vettä on liian vähän suhteessa linssien määrään. Suolaa saattaa kovettaa linssien ulkokuoren.	Älä lisää suolaa keitinveteen. Lisää se vasta kun linssit ovat kypsyneet.
Automaattinen lämpimänäpito ei toimi (keittäminen jatkuu tai kuumentaminen päättyy).		Toimita laite valtuutettuun huoltokorjaamoon.
E0	Oikosulku ylätunnistimessa.	Toimita laite valtuutettuun huoltokorjaamoon.
E1	Oikosulku alataunnistimessa.	Toimita laite valtuutettuun huoltokorjaamoon.

Huomautus: Jos keittoastian muoto muuttuu, älä käytä sitä. Hanki uusi keittoastia valtuutetusta huoltokorjaamosta.

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

OBH Nordica myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun kaikkien valmistus- ja materiaalivirheiden varalta. Takuu on voimassa Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa, ja se on voimassa ostopäivästä tai toimituspäivästä alkaen.

Tämä valmistajan kaupallinen takuu kattaa kaikki kustannukset, myös tarvittavat työkustannukset, joita syntyy, kun vialliseksi todettu tuote muutetaan vastaamaan alkuperäistä määrittelyä joko korjaamalla tai vaihtamalla viallinen osa. Viallisen tuotteen korjaamisen sijaan OBH Nordica voi harkintansa mukaan antaa tilalle uuden tuotteen. OBH Nordican ainoa velvoite ja ostajan saama ainoa korvaus rajoittuvat tämän takuun mukaisesti tuotteen korjaukseen tai vaihtoon.

Ehdot ja rajoitukset

OBH Nordica ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia. Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden tai vääränlaisten kuluvien osien käyttö
- mekaaniset vauriot, ylikuormitus
- vauriot tai huonot lopputulokset, joiden syynä on väärä eli tuotetunnisteesta tai teknisistä tiedoista poikkeava jännite tai taajuus
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsy tuotteen sisään
- kalkkeutuminen (kalkki tulee poistaa käyttöohjeiden mukaisesti)
- salaman tai virtapiikin aiheuttama vaurio
- tuotteessa olevaan lasiin tai posliiniin muodostunut vaurio
- onnettomuudet, mukaan lukien tulipalo, tulva jne.
- ammattimainen tai kaupallinen käyttö.

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

OBH Nordican kaupallinen takuu ei heikennä kuluttajan mahdollisia lainsäädännöllisiä oikeuksia tai oikeuksia, joita ei voi rajoittaa tai olla huomioimatta, eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän veloitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Tämä takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä, maittain vaihtelevia oikeuksia. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin harkintansa mukaan.

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa www.obhnordica.fi.

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6

01510 Vantaa

Puh. (09) 894 6150


www.obhnordica.fi

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAFETY INSTRUCTIONS

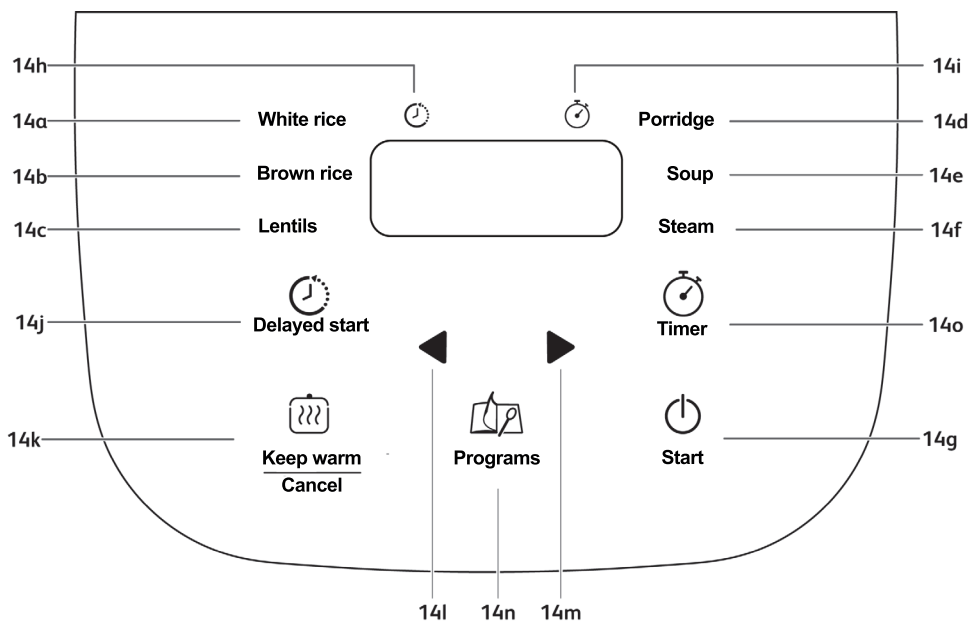
Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses

- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments
- If your appliance is fitted with a removable power cord: if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a authorised service centre.
- If your appliance is fitted with fixed power cord: a if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with dishwashing liquid to clean the accessories and parts in contact with the aliments. Rinse with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means "Caution: surfaces may become hot during use".
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.

- Do not get face and hands close to the steam outlet.
Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

Control Panel



Description

1. Steam basket
- 2a Graduation mark for water and rice
3. Removable pot
4. Measuring cup

5. Rice spoon
6. Soup spoon
7. Lid
8. Removable inner lid
9. Micro steam valve
10. Lid opening button
11. Handle
12. Housing
13. Power cord
14. Control panel
 - a) "WHITE RICE" PROGRAM
 - b) "BROWN RICE" PROGRAM
 - c) "LENTILS" PROGRAM
 - d) "PORRIDGE" PROGRAM
 - e) "SOUP" PROGRAM
 - f) "STEAM" PROGRAM
 - g) START KEY
 - h) PRESET INDICATOR
 - i) COOKING TIME INDICATOR
 - j) PRESET KEY
 - k) KEEP WARM / CANCEL KEY
 - l) "MINUS" SELECTION KEY
 - m) "ADD" SELECTION KEY
 - n) "MENU" SELECTION KEY
 - o) TIMER KEY

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.

- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames, use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance, you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).

Environment protection first!



Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

■ Leave it at a local civic waste collection point.

Before first use

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button on the housing – fig.1. Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the pot – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the pot, the valve and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.

- Put all the elements back in their original position. Install the inner lid in the right positions on the top lid of machine. Then, put the inner lid behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

For the appliance and all functions

- Carefully wipe the outside of the pot (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the pot and on the heating element – fig.5.
- Place the pot into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring a long sound “Bip”, all the indicators on the control box will light up for an instant. The “White Rice” cooking mode is set the default cooking program.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.10.

After starting the cooking, if you wish to change the selected cooking menu because of an error, press “Keep Warm / Cancel” key and re-choose the menu you want.

You can stop the cooking by pressing “Keep warm / Cancel”.

Only use the inner pot provided with the appliance.

Do not pour water or put ingredients in the appliance without the pot inside.

The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the pot - fig.7.

Cooking program table

Programs	Cooking time			Delayed Start		Temperature default(°C)	Keep warm
	Default time	Range	Adjustable	Range	Adjustable		
White rice	Automatic	Automatic	No	Cooking time ~ 24h	5 min	Automatic	•
Brown rice	Automatic	Automatic	No	Cooking time ~ 24h	5 min	Automatic	•
Lentils*	Automatic	Automatic	No	Cooking time ~ 24h	5 min	Automatic	•
	10 min	5 min-1h	1min	Cooking time ~ 24h	5 min	100	-
Porridge	20 min	5 min-2h	1min	Cooking time ~ 24h	5 min	100	•
Soup	45 min	20 min-4h	5min	Cooking time ~ 24h	5 min	100	•
Steam	40 min	15 min-3h	5min	Cooking time ~ 24h	5 min	100	•
Keep warm	12h(Max)	-	No	-	Nej	75	-

* For the Lentil program, you can either choose the automatic mode or set the time by yourself. To select the time by yourself, once you entered the “Lentils” program, you can press the timer to set the cooking time.

The automatic mode will cook your lentils. But if you like them more tender, you can choose to set your own longer time.

Recommendations for best rice cooking

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it except risotto rice. To measure the rice, fill the CUP (cup provided) with raw rice, up to the edge (not too much more, not less) in order to respect the water/rice ratio needed to ensure that your rice will be cooked perfectly.



- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the pot. Fill it with water to the corresponding water level (the graduations indicate the level of water needed, according to the quantity of rice to be cooked).
- When the rice is ready, and the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

Guide to cook rice

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE			
Quantity of rice (in nb of cups)	Quantity of rice (equivalent in gr)	Water level in the pot (+ rice)	Serves
1	150 g	1 cup mark	1-2
2	300 g	2 cup mark	3-4
3	450 g	3 cup mark	4-5
4	600 g	4 cup mark	5-6

Menu key

- When the appliance is plugged, the rice cooker is on “White Rice” cooking function. When you press Menu key, the rice cooker select White Rice → Brown Rice → Lentils → Porridge → Soup → Steam
- The screen displays the default cooking time of each function, except for White Rice, Brown Rice, Lentils. For Lentils program, you can launch the automatic cooking mode or you can choose the manual mode by pressing on the timer. Then the default time will appear on the screen. (Rice cooking displays “כֹּכֵךְ”, as the cooking time will be adjusted automatically depending on the quantity of rice you are cooking), “Start” key light flickers.

White rice cooking function


- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Press “Menu” key” to select white rice cooking function.
- Measure the quantity of rice with the measuring cup provided (1 cup, 2 cups, etc). Rinse it thoroughly before you put it into the pot – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the pot – fig.9.
- For example:
 - If you are cooking 1 cup of rice, fill the pot with cold water until the marking level “1”.
 - If you are cooking 2 cups of rice, fill the pot with cold water until the marking level “2”. Etc...

TIPS: You can replace cold water by some vegetable broth or meat stock to have a more flavorful rice.

- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Press “Start” key, the rice cooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” pictogram lights up, the screen flickers “כֹּכֵךְ”.

At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Brown rice function

Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.


- Press “Menu key” then select “Brown Rice” cooking function.
- Wash thoroughly 1 to 4 CUPS of brown rice.
- Then pour the rice into the cooking pot.
- Pour the required quantity of rice into the pot using the measuring cup provided – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the pot – fig.9.
- For example:
 - If you are cooking 1 cup of brown rice, fill the pot with cold water until the marking level “1”.
 - If you are cooking 2 cups of brown rice, fill the pot with cold water until the marking level “2”. Etc...

You can replace cold water by some vegetable broth or meat stock to have a more flavorful rice.


- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

Press “Start” key, the rice cooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” pictogram lights up, the screen flickers “”.

At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Lentils function

- Press “Menu” key until “Lentilles” program lights up in order to select the lentil cooking program.
- Pour the required quantity of lentils into the cooking pot. You can use the measuring cup provided.
- Then add the appropriate volume of water with the cup provided (water volume depending on the variety of lentils you are cooking).
- Close the lid.
- Press “Start” key, the multi-cooker enters into “Lentils” cooking status, the light of “Start” pictogram lights up, the screen flickers.
- At the end of cooking process, the buzzer will ring five “bip”. The rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator.




Note: The cooking time and water needed to cook your lentils may vary from one variety of lentils to another. You can refer to the following cooking board to guide you or refer to the instructions provided in your pack of lentils.

If you wish to add salt, it is recommended that you add it once the lentils are cooked or when the multicooker bips a 1st time in automatic mode before the timer turns on, at 3/4 of the cooking process.

Cooking tips:

- Wash your lentils thoroughly with cold water and remove any debris before cooking. Do not add salt to the cooking water as it may harden the outer part of the lentil.
- To have tastier result, you can still add some herbs, cloves or bouquet garni before closing the lid. Very soft-cooked lentils can be used for soups, casseroles, curries, vegetable mash while less-soft-cooked ones can be perfect for salad.



Important: Please make sure to have your lentils well-cooked. Under-cooked lentils can be difficult to digest and provoke gastric distress.

	Qty of lentils	Qty of cold water	Nb de portions	Lentils menu	Result/ recommendations	Technical advice	Cooking advice
Green Lentils (Du Puy)	1 CUP	2 CUPS	2 - 3	Automatic or manual	<ul style="list-style-type: none"> • (Automatic mode) • 1st bip: firm result • After switching to keep warm: tender result 	At the end of the cooking cycle, you can select the timer  to extend the cooking time of the lentils to have them more burst or to continue a recipe.	<p><u>Cold</u>: in a salad</p> <p><u>Hot</u>: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.</p>
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5				<p><u>Cold</u>: in a salad</p> <p><u>Hot</u>: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.</p>
Blond lentils	1 CUP	2.5 CUPS	2 - 3	Automatic or manual	(Automatic mode) Let it cook until switching to keep warm.	At the end of the cooking cycle, you can select the timer  to extend the cooking time of the lentils to have them more burst or to continue a recipe.	<p><u>Cold</u>: in a salad</p> <p><u>Hot</u>: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.</p>
	2 CUPS	3.5 CUPS	4 - 5				<p><u>Cold</u>: in a salad</p> <p><u>Hot</u>: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.</p>
Black lentils (Beluga)	1 CUP	2 CUPS	2 - 3	Automatic or manual	(Automatic mode) Let it cook until switching to keep warm.	At the end of the cooking cycle, you can select the timer  to extend the cooking time of the lentils to have them more burst or to continue a recipe.	<p><u>Cold</u>: in a salad</p> <p><u>Hot</u>: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.</p>
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5				<p><u>Cold</u>: in a salad</p> <p><u>Hot</u>: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.</p>
Red lentils	1 CUP	1.5 - 2 CUPS	2 - 3	Manual – 8-9 mins	Firm / not burst	Increase the cooking time if you wish to have a result that is more mashed or more cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Whole lentils</u>: in a salad • <u>Semi burst/ burst lentils</u>: Indian dhal, curry, lentil mash, lentil balls or croquettes, dips like humus. • Adjust the quantity of water depending on the texture needed.
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5				<ul style="list-style-type: none"> • <u>Whole lentils</u>: in a salad • <u>Semi burst/ burst lentils</u>: Indian dhal, curry, lentil mash, lentil balls or croquettes, dips like humus. • Adjust the quantity of water depending on the texture needed.



* 1 CUP = +/- 160 ml / 130-140g of lentils

This board is provided to you just as a reference. Adjust the quantity of water according to your taste and recipes. Some varieties of lentils cook very fast. To obtain firm lentils, strain them immediately after cooking and eventually rinse them with cold water. For split lentils such as red lentils, it is recommended to use the manual mode for a better control of the cooking time.



Porridge function

- Press “Menu” key to select function “Porridge”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “Timer” key  first and then press “<” and “>” keys.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Porridge” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Soup function

- Press “Menu” key to select function “Soup”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “Timer” key  first and then press “<” and “>” keys.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Soup” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “keep warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.



Steam function

- Press “Menu” key to select function “Steam”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “Timer” key  first and then press “<” and “>” keys.
- Make sure that you fill the cooking bowl with water until at least the minimum (MIN.) marking level.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Steam” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “keep warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Preset function


- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- This function is available for all programs.
- To use the preset function, choose a cooking program. Then, press the key "Preset" and choose the delayed time. Each press "<" and ">" key can increase or decrease delayed start time. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The range of preset is from cooking time up to 24 hours.
- When you have chosen the required preset time, press the "Start" key to enter cooking status, the light of "Start" pictogram lights up and screen will display the number of time you have chosen and preset pictogram lights up.
- When preset pictogram disappears the rice cooker enters into cooking status and timer pictogram will lights up (except for rice function).

Keep warm/cancel function

- Press "Keep warm/Cancel" key under standby status, the light of "Keep warm/Cancel" pictogram  lights up, the screen shows "0:00" and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Press "Keep warm / Cancel" key  under function setting or cooking status will cancel all setting data and back to standby status.

Recommendation: in order to keep the food in good taste, please limit the holding time within 6 h.

On completion of cooking

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking pot and steam basket – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 12 hours is the maximum keeping warm time.
- Press "Keep warm/Cancel"  to stop the keep warm status.
- Unplug the appliance.

Cleaning and maintenance

- To ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.12.
- The pot, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe - fig.13.

Pot, steam basket

- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the pot to soak for a while before washing.
- Dry the pot carefully.

Taking care of the pot

For the pot, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the pot back into the rice cooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the pot surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
- The color of the pot surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro steam valve

- When clean the micro-steam valve, please remove it from the lid – fig.15. After cleaning it – fig.16, please wipe dry it then put it back to the lid of the rice cooker – fig.17

Cleaning the inner lid

- Remove the inner lid. Clean it with a sponge and washing up liquid (fig.16). Then wipe dry and put it back behind the rib and push it on the top until it's fixed.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice Cooker – fig.18, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

Technical troubleshooting guide

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro steam valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro steam valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Lentils are hard and do not seem cooked	Not enough water compared to the quantity of lentils. Salt may also harden the outer part of the lentil.	Refer to the cooking instructions for lentils. Do not add salt to the water during cooking, but wait until the lentils are cooked.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to the authorized service center for repair.
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.

Remark: If inner pot is deformed, do not use it anymore and get a replacement from the authorized service center for repair.

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

OBH Nordica guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during 2 years within Sweden, Norway, Denmark and Finland, starting from the initial date of purchase or delivery date.

This manufacturer's commercial guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary

labour. At OBH Nordicas choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. OBH Nordicas sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

OBH Nordica shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The defective product may be returned to the store of purchase.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow OBH Nordica instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

These instructions are also available on our website www.obhnordica.com.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Phone: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.com



SE/VF/QK6018S0/151119
REF: 1520009627